LE PAIN DE MIE MACHINE, ULTRA MOELLEUX

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/pain-de-mie-machine/

Une recette de pain de mie ultra moelleux, une véritable caresse pour vos papilles, bien meilleure que les produits du commerce ! Parfait pour les petits-déjeuners et en-cas sandwichs

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Pain, Plat Salé

Ingrédients

*Le Pain
310 grammes d'Eau 31 Centilitres/310 Millilitres
10 grammes de Sel
24 grammes de Lait en poudre
25 grammes de Sucre
490 grammes de Farine
7 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 14 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
49 grammes de Beurre

3/4
*Le Pain
232,5 grammes d'Eau 23,25 Centilitres/232,5 Millilitres
7,5 grammes de Sel
18 grammes de Lait en poudre
18,7 grammes de Sucre
367,5 grammes de Farine
5,2 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 10,4 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
36,7 grammes de Beurre

1/2
*Le Pain
155 grammes d'Eau 15,5 Centilitres/155 Millilitres
5 grammes de Sel
12 grammes de Lait en poudre

LE PAIN DE MIE MACHINE, ULTRA MOELLEUX

12,5 grammes de Sucre
245 grammes de Farine
3,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 7 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
24,5 grammes de Beurre

Instructions

Voici la recette en vidéo :

Mélange

1. Commencer par faire fondre le Beurre (49 g) (micro-ondes), puis transvaser dans un bol propre, et réserver à température ambiante jusqu'à utilisation : on veut un beurre fondu mais pas brûlant !
2. Pour le pétrissage, j'utilise une machine à pain, c'est à dire on-ne-peut-plus facile !
3. Dans la cuve de la machine à pain, placer en premier le liquide, l'Eau (310 g ou 31 Centilitres/310 Millilitres) (pour aider les pales ou crochets de pétrissage)
4. Verser le Sel (10 g), le Lait en poudre (24 g) et le Sucre (25 g) et mélanger afin de bien diluer
5. Les pros utilisent du Lait en poudre et non du lait, car cela permet d'obtenir un meilleur taux d'humidité pour le pain
6. Verser alors la Farine (490 g) et bien couvrir et faire ecran (afin que la levure ne soit pas en contact avec le sel)
7. Verser la Levure de Boulanger Déshydratée (7 g ou sinon 14 g de Levure de Boulanger Fraiche humide)
8. Verser le Beurre (49 g), qu'on avait déjà fait fondre

Un mot sur la machine...

9. Pour la machine à pain ('MAP'), on en trouve à des prix très abordables
10. Si vous voulez y mettre un peu plus de prix, vous pouvez acheter une machine de niveau professionnel, c'est celle que j'ai (après en avoir essayées 2 autres que j'ai rendues). Il s'agit d'une machine à pain ('MAP') Japonaise qu'on a du mal à trouver en France. Essayer en Suisse.
11. Je vous donne le modèle de ma machine : Zojirushi BB-PDC20BA. Elle a de très bonnes fonctions (comme la configuration de la sonnette, que je ne voulais plus entendre pendant mon sommeil), un timer qui permet de planifier la fin de cuisson. Son niveau de cuisson est parfait, et homogène. Souvent pour ces machines, une partie du pain cuit moins que d'autres. Ce n'est pas le cas de cette machine.
12. Egalement, ce qui m'interesse, c'est la forme : le pain cuit dans le même "sens" que celui qu'on trouve dans les pains de mie classiques, c'est à dire "allongé". La majorité des machines cuisent le pain dans le sens "vertical", et non "horizontal"
13. Pour ceux qui veulent absolument cette machine, si vous ne la trouvez pas en France, je vous donne le lien du site Américain ou j'ai commandé(e) "Zojirushi BB-PDC20BA" :
14. Pour acheter en ligne, c'est ICI

LE PAIN DE MIE MACHINE, ULTRA MOELLEUX

Pétrissage

15. Pour le pétrissage, utiliser la fonction "pain de mie Francais" ou en Anglais "French Bread Loaf"

Levée

16. Avec certains appareils comme le mien, vous pouvez même retarder le pétrissage, afin que le pain soit cuit et prêt juste au moment ou vous réveillez !
Pendant la levée, je profite de ce temps pour jouer avec mon chien Sapic

Pain cuit

17. Avec mon appareil, cela prend environ 3 heures 1/2 pour que le pain pétrisse, lève et finisse de cuire
18. Une petite sonnette vous indique en principe quand c'est prêt. En général, la machine à pain ('MAP') garde le pain au chaud jusqu'a ce que vous le sortiez
19. Démouler et faire refroidir quelques minutes sur une grille, afin d'éviter la condensation
20. J'attends quelques minutes avant de découper des tranches, car cela facilite une découpe nette de tranches