

Pain de mie à l'huile d'olive

Ingrédients

180 ml de lait

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

430 gr de farine T55

1 cc de sucre

1 oeuf

45 ml d'huile d'olive

Mettre dans le bol du TM le lait

Programmer 37° pendant 2 mn vitesse 1

Ajouter la levure

Programmer 4 secondes à 37° vitesse 4

Mettre les autres ingrédients

Programmer bol fermé fonction pétrin pendant 5 mn

Sortir la pâte et la mettre dans un saladier légèrement huilé

Laisser lever environ 30 mn

Dégazer la pâte et la mettre en forme (pour ma part divisée en deux pour garnir deux moules à cakes)

Laisser lever environ 30 mn

Préchauffer le four à 190°

Enfourner les moules et baisser la température à 170°

Cuire environ 30 mn

