

Pain sucré

Ingrédients :

210 ml de lait
1,5 CS d'huile
1,5 CC de sel
3 CS de sucre
350 g de farine de blé type 45
1 CC de levure sèche



Mettez tous les ingrédients dans l'ordre dans votre machine à pain et faites tourner le programme pâte. Sortez votre pâte à la fin du programme (1h30) et *dégazez la pâte en la travaillant à la main pour enlever l'air.

Posez votre moule à cake (FM349) sur la plaque perforée et mettez le pâton dans le moule, couvrez avec un linge humidifier et faites lever encore 30-45 minutes près d'une source de chaleur.

Préchauffez votre four à 220°C.

Entaillez votre pain avec la lame Incisette (MA 120004) et faites cuire environ 20 minutes.