



INGRÉDIENTS

pour 1x Pain de mie (moule 25 × 11 × 7,5cm)

1 sachet KOMEKO TOASTGENUSS (350g)

- 35 g Sucre
- 1 cac Sel
- ½ cube Levure de boulanger fraîche (21g)
- 370 g Eau tiède
- 35 g Huile végétale



PRÉPARATION

1. Mélanger le mix KOMEKO TOASTGENUSS, le sucre et le sel dans un bol. Dissoudre la levure fraîche dans l'eau tiède et l'ajouter aux ingrédients secs. Pétrir à l'aide d'un mixeur ou d'un pétrin, d'abord à vitesse réduite, puis à vitesse élevée pendant environ 3 minutes.
2. Ajouter l'huile et continuer à pétrir à grande vitesse pendant environ 5 minutes.
3. Verser la pâte à l'aide d'une spatule dans un moule à manqué huilé, lisser avec un peu d'huile (photo 1.) et laisser lever : 25 minutes au four à 35°C (chaleur de voûte ou chaleur tournante). Le moule doit être placé sur la grille au niveau le plus bas, et placer à côté un bol résistant à la chaleur contenant environ 0,75 l d'eau chaude (photo 2.).
4. La pâte doit avoir doublé ou triplé de volume. Chauffer maintenant le four à 210°C (chaleur de voûte et de sole), laisser le bol avec l'eau dans le four (photo 3.).
5. Dès que le four atteint 210°C, retirer le bol d'eau (attention, c'est chaud !) et placer le moule au milieu de la grille (photo 4.) et faire cuire pendant 40-45 minutes (après environ 10 minutes, recouvrir le moule d'une feuille d'aluminium pour éviter qu'il ne dore trop).
6. Après la cuisson, démouler et laisser refroidir. Envelopper éventuellement dans du film alimentaire pour conserver l'humidité et avoir une croûte moelleuse. Le pain se conserve bien à température ambiante. Après 2 jours, nous recommandons de le conserver au réfrigérateur.

Notre conseil:

Si vous utilisez de la levure sèche au lieu de la levure fraîche, prenez 1 sachet de levure sèche (7 g). Dans la recette, il suffit d'adapter le temps et la température de levée : laisser lever la pâte pendant 40 minutes au four à 45°C (chaleur de voûte ou chaleur tournante).

En général, nous recommandons d'utiliser de la levure fraîche pour cette recette, car le résultat de cuisson sera optimal.

