



## Le pain de mie japonais

### *La recette d'Eric Kayser*

Temps de pétrissage : 10 minutes environ

Temps de 1ère pousse : 1 heure

Temps de 2ème pousse : 1h30 à 2 heures

Temps de cuisson : 25 minutes à 230°C

Recette pour 2 pains de mie

#### **Ingrédients**

- 500 g de farine blanche type 65
- 240 g d'eau
- 80 g de levain naturel
- 10 g de poudre de lait
- 60 g de sucre
- 20 g de crème épaisse
- 40 g de beurre
- 20 g de levure
- 10 g de sel
- 1 œuf pour la dorure

#### *Ustensiles*

- Un batteur
- Deux moules
- Un thermomètre
- Une corne

- Un coupe-pâte
- Un pinceau
- Un petit bol
- Une fourchette pour la dorure

1. Commencez en ajoutant l'eau tempérée dans la cuve du batteur.
2. Rajoutez, dans l'ordre : la levure, la farine et la poudre de lait. Vous pourrez alors mettre le sel et le sucre afin qu'ils ne soient pas en contact avec la levure. Enfin, votre levain naturel.
3. Démarrez votre batteur en 1ère vitesse pendant 3 à 4 minutes le temps que les ingrédients se mélangent bien. Puis, accélérez un peu en deuxième vitesse afin que la pâte prenne bien. Ajoutez alors le beurre.
4. Une fois que tous vos ingrédients bien mélangés, repassez en 1ère vitesse. Puis ajoutez la crème juste le temps qu'elle soit bien incorporée.
5. Si vous souhaitez faire des déclinaisons (curcuma, fruits secs ou pâte de pistache, etc...) c'est à ce moment-là qu'il faudra intégrer ces nouveaux ingrédients. Juste quelques secondes dans le batteur en 1ère vitesse.
6. Avant la fin du pétrissage, jetez de la farine dans le fond de la cuve pour récupérer votre pâton plus facilement.
7. Arrêtez votre batteur et posez votre pâton sur votre plan de travail fariné. Mettez-le légèrement en forme de boule et posez-le dans votre cul de poule. Recouvrez d'un torchon.
8. Laissez pousser pendant 1 heure. Reposez votre pâton sur votre plan de travail fariné. Et coupez-le en quatre parts égales. Formez quatre jolies boules bien rondes. Graissez légèrement vos moules avec du beurre ou de l'huile. Posez une boule à chaque extrémité des deux moules.
9. Couvrez d'un linge. Et laissez pousser pendant 1h30 - 2 heures. Battez votre œuf entier avec une fourchette. Et dorez les pains de mie avec un pinceau. Enfournez à 230°C pendant 25min.