



Miche de pain blanc

MÉLANGE MAISON Baked2GO®

Cette recette vous permet de faire **trois miches d'environ 650g** chaque (poids précuit).

Il est très important de bien mesurer les **poids** indiqués ainsi que la **température** d'eau pour la levure. La pâte de nos pains est plus liquide que la pâte de pains traditionnel, et il est normal qu'elle soit collante. Une fois cuits et refroidis, les pains peuvent être congelés dans des sacs de plastiques pendant 3 mois.

Vous aurez besoin de:

- Mélangeur avec fouet plat
- Balance
- Spatule
- Fouet
- 3 Moules à pain
- Récipients
- 1025 g de Mélange Maison Baked2GO
- 100 g d'huile de canola
- 1 gros œuf (55 g)
- 785 g d'eau entre 38° C et 43° C
- 25 g de levure traditionnelle
- 1/2 cuillère à thé de sucre



1 Dans un petit bol, mélanger et battre au fouet **55g d'œuf** et **100g d'huile** de canola jusqu'à avoir une consistance uniforme.



2 Dans un autre recipient, verser **25g de levure traditionnelle** et une **1/2 cuillère à thé de sucre** dans **785g d'eau à 40° C**. Mélanger jusqu'à ce que la levure soit bien dissoute. Laisser reposer pendant **15 minutes**.



Miche de pain blanc

MÉLANGE MAISON Baked2GO®



3 Peser et mettre dans le bol du mélangeur **1025g de mélange maison Baked2GO.**

4 Verser les mixtures œuf-huile et eau-levure sur le mélange de farine dans le bol du mélangeur et mélanger à basse vitesse pendant 2 minutes.



5 Arrêter le mélangeur pour racler et décoller toute croûte de farine non mélangée dans le bol. Puis mélanger pour 2 minutes de plus.

6 Huiler uniformément l'intérieur des moules métalliques et verser 650g de pâte dans chacun. Aplatissez soigneusement la surface de la pâte.

ASTUCE: Utiliser un fouet plat avec le mélangeur, tel qu'illustré dans les photos, et non un crochet pétrisseur.

ASTUCE: Pour aplatir la pâte, utiliser une spatule en silicone et la mouiller fréquemment d'eau chaude à fur et mesure que vous aplatissez la surface de la pâte. Ne laissez pas la pâte coller sur la spatule.



Miche de pain blanc

MÉLANGE MAISON Baked2Go®



7 Remplir un plat métallique d'eau chaude du robinet et le placer sur l'étagère du bas du four.

ASTUCE: Le plat métallique d'eau chaude sert à augmenter l'humidité du four durant la levée et la cuisson du pain.



8 Placer les moules sur l'étagère du **milieu du four** au dessus du plat métallique d'eau chaude. Allumer la lampe interne du four et laisser lever la pâte pendant **25 minutes**.

ASTUCE: La lampe interne du four aide à hausser la température pour la levée.



9 Les 25 minutes de levée passées, garder le plat d'eau chaude et les moules dans le four et cuire à 365°F pendant 45 minutes.

ASTUCE: Mettez la température du four à 365°F et comptez 45 minutes à partir du moment où la température de 365°F est atteinte.



10 Une fois la cuisson terminée, retirer les moules du four. Laisser refroidir pendant 10 minutes et démouler immédiatement après. Laisser refroidir les pains avant de les trancher.

ASTUCE: A la sortie du four, ne laissez pas les pains plus que 15 minutes dans leurs moules.