

# Pain au thermomix

## Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 25 min	Durée : 32 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 6	Etapes : 10	Commentaires : 10	Astuces : 18

## Ingrédients

Pour un pain:

500g de farine type T55 ou farine à pain

320g d'eau

1 cube ou un sachet de levure de boulanger fraîche

15g d'huile

1CàS de sucre en poudre

1CàC de sel

## Etapes

Â»

Pour préparer une recette thermomix de pâte à pain, mettre l'eau et la levure fraîche dans le bol du thermomix et régler 2 minutes sur 37°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter l'huile, le sucre semoule, la farine et la sel et programmer 5 minutes en fonction épi.

Â»

Laisser ensuite lever la pâte du pain 1h dans le bol du thermomix. Recouvrir le bol d'un torchon humide.

Â»

Préchauffer le four sur 40°C.

Â»

Fariner votre plan de travail et pétrir la pâte à pain au moins 5 fois.

Â»

Faire une boule de pâte à pain et la poser sur la plaque du four recouverte d'un papier de cuisson ou papier sulfurisé.

Â»

Mettre un bol d'eau dans le fond de votre four.

Â»

Laisser à nouveau lever 40 minutes.

Â»

Au bout de ce temps, mettre votre four sur 240°C et enfourner votre pain 25 minutes dans le four.

Â»

Laisser le pain refroidir sur la grille de votre four. Vous obtiendrez un délicieux pain comme en boulangerie, bien moelleux.