 **Pain brésilien**

 **Pour 1 gros pain**

**- 370 g de lait
- 8 g de sel (1,5 càc)
- 1œuf
- 500 g de farine T 55
- 200 g de Maïzena ou de fécule de pommes de terre
- 8 g de levure sèche de boulanger ( 2,5 càc)
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre**

**1 grand moule ou la plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante).**

Mettre dans la cuve de la MAP le lait, l'œuf, le sel, la farine, la Maïzena, le sucre et le beurre en parcelles.
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1 h 30 pour moi).
Sortir le pâton, dégazer légèrement la pâte et laisser reposer 15 minutes.
Remplir le moule ou donner une forme et poser la pâte sur la plaque.
Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume.
Faire des stries avec une lame.
Enfourner pour 25 à 30 minutes.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.
Le pain est bien meilleur le jour même.