 **Pain de mie brioché  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Pain-de-mie-brioch%C3%A9-DSCN7887_28063.jpg)Pour un énorme pain de mie brioché**

**- 200 ml (215 g) de lait tiède**  
**- 30 g de lait en poudre**  
**- 120 ml (120 g) de crème fleurette**  
**- ½ càs de sel**  
**- 1 œuf**  
**- 550 g de farine T 55**  
**- 1 càs de levure sèche de boulanger (10 g)**  
**- 70 g de sucre**  
**- Un peu de lait pour dorer**

**1 moule à cake beurré de L30 x l11 x h8 cm** - **Préchauffage du four à 170°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Dissoudre le lait** en poudre dans le lait tiède.  
Mettre dans la cuve de la MAP, le lait, la crème, le sel et l'œuf.  
Recouvrir de farine et y cacher la levure.  
Saupoudrer de sucre en poudre.  
Lancer le programme "Pâte" (1 h 30).  
**À la fin du programme**, déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, la dégazer doucement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Partager en quatre morceaux** d'environ 265 g.  
Façonner 4 boules et les déposer dans le moule.  
Couvrir et laisser lever : Vu la température, en moins de 30 minutes, ma pâte s'envolait...  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Badigeonner** de lait au pinceau.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Enfourner** pour 35 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.