 **Pain de mie brioché

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** 

**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.
**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...
**Badigeonner** de lait au pinceau.
**Enfourner** pour 35 minutes.
Attendre quelques minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.