 **Pain de mie aux blancs d'œufs**



**- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(≅135 g)**
**- 215 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1) + un peu pour dorer**
**- 8 g de sel (1,5 càc)**
**- 500 g de farine T 55**
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**
**- 25 g de sucre en poudre**
**- 50 g de beurre**

 **1 moule à pain de mie de 28 cm X 11 tapissé de papier cuisson.**

**Préchauffage du four à 170°C **

Mettre dans la cuve de la MAP, les blancs d'œufs, le sel et le [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) **(1)**.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
Saupoudrer de sucre en poudre. Déposer le beurre en parcelles.
Lancer le programme "Pâte" (1h20).
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail et dégazer doucement.
Partager en 4 morceaux égaux.
Déposer les boules dans le moule et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.
(Pour moi 45 minutes à 30°C dans le four).
Badigeonner délicatement de lait à l'aide d'un pinceau.
Enfourner pour 30 minutes.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.
Conserver le pain de mie enveloppé dans un torchon.