 **Pain de mie aux blancs d'œufs**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/pain-de-mie-aux-blancs-dufs-p1170216-r.jpg)

**- 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 [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

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.