**Pain de mie brioché au levain**

 **Pour un gros Pain**

**- 2 œufs (100 g) (1)**
**- 80 g d'eau (1)**
**- 50 g de** [**levain liquide**](https://croquantfondantgourmand.com/levain-liquide-kayser/)
**- 12 g de levure de boulanger fraiche ou 5 g de levure sèche**
**- 16 g de lait en poudre**
**- 335 g de farine T 65 ou T 55**
**- 6 g de sel**
**- 24 g de sucre en poudre**
**- 50 g de beurre**
**- jaune ou blanc d’œuf ou lait ribot pour la dorure**

**1 moule à pain de mie (ou à cake de 28 cm x 10,5) tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 
avec la lèchefrite dans le bas du four

Mettre dans la cuve de la MAP les œufs et l'eau **(1)**.
Ajouter le [**levain liquide**](https://croquantfondantgourmand.com/levain-liquide-kayser/) et la levure **(2)** et le lait en poudre.
Incorporer la farine et le sel.
Saupoudrer de sucre en poudre.
Lancer le programme "pâte seule".
Dès que la farine est incorporée, ajouter le beurre en parcelles
et laisser terminer le programme (1h20).

**Si vous voulez faire la pâte au robot :**
*Mettre dans la cuve la farine, l'eau, les œufs (1), le levain, la levure, le sel le lait en poudre et le sucre.
Mélanger pendant 5 minutes à vitesse lente puis 10 minutes à vitesse rapide.
Ajouter le beurre 4 minutes avant la fin du pétrissage.
Former une boule la couvrir d'un linge humide et laisser pousser pendant 1 heure.*

Lorsque le programme est terminé,  la pâte a pris du volume.
La déposer sur le plan de travail et la partager en 4 pâtons (environ166 g).
Former des boules et les déposer dans le moule.
Dorer au pinceau avec du jaune ou du blanc d'œuf ou encore du lait ribot.
Laisser lever jusqu'à ce que les boules doublent de volume (pour moi dans le four à 30°C pendant 30 minutes).
Dorer le dessus une seconde fois.
Mettre le moule dans le four chaud et verser un verre d'eau bouillante dans la lèchefrite.
Laisser cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit bien doré.
Laisser refroidir sur une grille.
Découper en tranches.