 **Pain de mie pour toasts 2**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/04/Pain-de-mie-pour-toasts-2-DSC_8554_6353.jpg)** **Pour 3 petits pains**

**- 150 g d'eau**  
**- 125 g de lait**  
**- 8 g de sel**  
**- 15 g de sucre**  
**- 12 g d'huile**  
**- 1 œuf**  
**- 450 g de farine T 55**  
**- 2 càc de levure de boulanger lyophilisée**

**3 moules à pain de mie bien graissés.**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

 Mettre dans la cuve de la MAP l'eau, le lait, l'huile, l'œuf et le sel.  
Déposer la farine et la levure dans un puits.  
Saupoudrer avec le sucre.  
Lancer le programme pâte (1 h 30).  
Sortir la pâte et partager en 3 pâtons d'environ 270 g.  
Allonger les pâtons à la longueur des moules et les glisser à l'intérieur.  
Laisser lever pendant 30 minutes environ.  
Enfourner pendant 20 minutes.  
Ouvrir la porte du four et attendre 10 minutes avant de sortir les moules et de démouler les pains sur une grille.

Laisser bien refroidir avant de couper en tranches.

***Vous pourrez ensuite les tartiner ou les servir pour accompagner votre plat.***