 **Pain de mie pour toasts 3**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/05/pain-de-mie-pour-toasts-3-dscn6299_26392-copy.jpg) **Pour 3 moules**

**- 125 g de lait tiède**  
**- 240 g d'eau tiède**  
**- 1,5 càc de sel**  
**- 600 g de farine T 65**  
**- 12 g (4 càc) de levure sèche de boulanger**  
**- 30 g de sucre en poudre**  
**- 60 g de beurre**

**3 moules à** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie) **fantaisie**  
**Préchauffage du four à 200°C [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

* Beurrer largement les moules à l'aide d'un pinceau et les fariner.
* Mettre dans la cuve de la MAP le lait, l'eau et le sel.
* Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
* Saupoudrer avec le sucre et déposer le beurre en parcelles.
* Lancer le programme "Pâte".
* À la fin du programme, sortir la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer légèrement.
* Partager la pâte en trois morceaux et les rouler en boudins.
* Glisser les boudins dans les moules et mettre le couvercle.
* Laisser lever la pâte dans les moules debout, jusqu'à ce qu'elle arrive à 3 cm du bord (entre 1 h et 1 h 30 suivant la température).
* Enfourner les moules debout, couvercle fermé pour 20 minutes.
* Démouler immédiatement les pains et les laisser refroidir sur une grille.