**Pain blanc américain**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/pain-blanc-americain-p1090199.psd-r-copy.jpg) **Pour 2 pains**

**- 930 g de farine T 55**  
**- 2,5 càc de levure sèche instantanée**  
**- 1 càs de sucre**  
**- 360 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait-ribot) **(ribot pour moi)**  
**- 250 g d'eau**  
**- 1 càs de sel**  
**- 60 g de beurre à température ambiante**  
.  
**2 moules à cake de 26 cm X 9 tapissés de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Mélanger dans le bol du robot la farine, la levure et le sucre.  
Faire un puits et y verser le lait et l'eau.  
Mélanger à vitesse lente avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce que toute la farine soit amalgamée.  
Augmenter petit à petit la vitesse (jusqu'à 2 sur mon Kenwood) jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.  
Ajouter le sel et pétrir encore à vitesse moyenne pendant une dizaine de minutes.  
La pâte se raffermit et devient élastique.  
Ajouter le beurre coupé en dés en quatre fois en attendant que les morceaux soient bien incorporés avant d'ajouter les autres.  
Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte redevienne homogène.  
Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la travailler à la main pendant 1 minute.  
Former une boule et la déposer dans un grand saladier huilé en la faisant rouler pour bien graisser toute la surface.  
Filmer et laisser lever à l'abri des courants d'air pendant environ 1 heure jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.  
Dégazer doucement la pâte sur le plan de travail fariné puis la partager en deux pâtons.  
Couvrir un des deux pâtons pour qu'il ne sèche pas.   
Étaler le second pâton avec es mains sur le plan de travail fariné pour obtenir un grand rectangle (≅ 23 cm X 30), petit côté vers le haut.  
Rabattre le petit côté sur les 2/3 de la pâte et bien appuyer avec les doigts pour souder les pâtes.  
Replier l'autre côté sur le premier boudin formé et bien pincer  tous les bords pour les sceller.  
Tourner le pâton pour mettre la soudure en dessous et rouler doucement la pâte pour obtenir un boudin de la longueur du moule.  
Déposer le pain dans le moule.  
Recommencer l'opération avec le deuxième pâton.  
Couvrir les moules avec un papier cuisson huilé pour éviter que la pâte colle dessus lorsqu'elle va gonfler.  
Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte arrive jusqu'aux bords du moule.  
Enfourner pour 30 minutes environ puis sortir les pains du moule et continuer la cuisson pendant encore 5 à 10 minutes pour que le pain soit bien doré sur les côtés.  
laisser refroidir sur une grille et attendre que le pain soit bien froid avant de le trancher.