

Pain Brésilien

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- LEVURE	11 g (1 sachet)
- FARINE	500 g
- FECULE DE PDT.	200 g
- OEUF(S)	1
- BEURRE	50 g ramolli
- SUCRE SEMOULE	75 g
- SEL	12 g
- LAIT	350 ml (froid)



Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez le lait et l'œuf délicatement.
- Sélectionner la "Basic" - option "Dough".
- Appuyez sur "Start" (2 h 20 min).

- Après ce temps, dégazez la pâte en la pressant avec vos poings.
- Coupez des pâtons de 60 à 70 g et formez des boules.
- Beurrez un moule à manqué de 23 à 24 cm de diamètre et déposez-y les boules ainsi formées d'abord sur le pourtour pour terminer finalement au centre.
- Laissez encore reposer pendant 20 à 30 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfourez pendant 30 minutes en baissant le feu à 160°C à mi-cuisson.