



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PAIN AU MAÏS

Ingrédients :

Farine Pain au Maïs	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	580g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 24 à 25°C

Pointage :

- 30 à 40' en bac

Détente :

- 20 minutes

Façonnage

- Baguette ou bâtard
- On peut scarifier les produits après la tourne

Apprêt :

- 1h15 à 1h30

Cuisson :

- Fariner si vous le souhaitez à la mise au four