

Recette de pain de mie au maïs

Pour 2 moules à pain de mie de 40 x 12 x 12 cm



1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

 $1000~\rm g$ de farine élaborée Maïsano 50% Agrano $1000~\rm g$ de farine T55 $\rm OU$

2000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

600 g d'eau environ 400 g de lait 80 g de levure fraîche en direct et 40 g en différé 100 g de beurre fondu 100 g d'oeufs entiers 40 g de sucre

Pétrissage (selon matériel) : 5 min en 1ère vitesse ou en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte

homogène qui se décolle de la cuve. T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac: 20 min à T° ambiante (25°C).

Poids des pâtons : 1660 g. Apprêt : 40 - 45 min.

Cuisson à 200°C : 60 min environ.