

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 g de farine élaborée Maisano 50% Agrano
1000 g de farine T55
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.