

Recette de pain de mie au maïs  
Pour 12 moules à pain de mie de 40 x 12 x 12 cm



## 1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

1000 g de farine élaborée Maïsano 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.