

Bienvenue chez Christhummm

~~ Petits Pains à la Farine de Maïs ~~

*Pour une
dizaine de
petits pains !*



- 350 grs farine 55
 - 100 grs farine de maïs
 - 1 1/2 cc de sel
 - 250 ml d'eau tiède
 - 7 grs de levure sèche
 - 1 cs huile d'olive
- mélangez les farines et le sel dans le bol du robot
 - délayez la levure dans l'eau tiède
 - faire un puits dans le mélange des farines
 - ajoutez l'eau avec la levure
 - pétrissez 3 à 4 mn en vitesse lente
 - augmentez la vitesse et continuez de pétrir 5 mn
 - laissez reposer 1/4 d'heure
 - pétrissez de nouveau 10 mn
 - huilez la boule de pâte et laissez reposer 1 h
 - dégazez le pâton
 - divisez le en 10 parts
 - façonnez en boule chaque pâton
 - faites les trois entailles sur chaque petit pain
 - couvrez et laissez doubler de volume
 - vaporisez les petits pains juste avant cuisson
 - enfournez pour 15 mn environ four 200°
 - laissez refroidir sur une grille