

Petits pains à la farine de maïs

Ingrédients pour 8 petits pains: **(perso j'ai fait quelques minis et d'autres plus grands)**

500 gr de farine

100 gr de farine de maïs

2 càs de lait en poudre

sel

~~1/2 cube de levure boulangère~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

+/- 425 ml d'eau tiède (ou un peu + ou un peu - selon le pouvoir d'absorption de la farine) **400 ml pour moi**

Préparation:

Dans le bol du robot amalgamer la farine et la farine de maïs, ajouter le lait, ~~le sel~~, mélanger et ajouter enfin ~~la levure effritée~~. **le sachet de levure Demarle**

Mettre le robot en route et ajouter l'eau petit à petit, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.

Laisser le robot tourner environ 10 à 15 minutes.

Retirer le bol du robot et le couvrir d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud.

Ensuite sur un plan fariné déposer la pâte, ne pas hésiter à se fariner les mains car la pâte est assez collante, dégazer et former 8 boules qu'on pré-étale sur du papier sulfurisé

Couvrir et laisser pousser de nouveau.

Quand les pains ont bien levé les faire cuire à la poêle, sur un feu moyen à doux, en les retournant souvent pour ne pas qu'ils brûlent. **à la poêle à crêpes**

