

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