

Mais



Maïs

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

	Sans matière grasse	Avec matière grasse
Composants	Blonde-Mix Maïs 1 kg Eau 0,56 l. env. Levure 30 g	Blonde-Mix Maïs 1 kg Eau 0,54 l. env. Levure 30 g Matière grasse 20 à 40 g
Fabrication :		
Pétrissage au batteur	3 à 4 min en 1 ^{re} vitesse 5 min en 2 ^e vitesse	
T° de la pâte	23 à 25°C	
Pointage	10 à 15 min	
Division		
Façonnage	Bâtard - Boule - En barquette - Baguette...	
Fermentation	1h15 à 1h30 à 28°C	
Cuisson	Enfourner à 210°C env. Après cuisson mettre sur grille pour le ressuage	

FARINE COMPOSÉE POUR PAIN AU MAÏS

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, **Céréales** croustillantes au maïs Farine de maïs, Graines de tournesol, **Gluten de blé**, Sel, Farine de germe de maïs stabilisé, Émulsifiant: E472e, Épices (contient de la **moutarde**), Enzymes : Alpha-amylases, Xylanase, Agent de traitement de la farine : E300



M O U L I N S
Dumée