

LEMAIRE MAÏS

PRÉPARATION POUR PAIN AU MAÏS



LES PLUS :

- Pain à la texture onctueuse et aux éclats de maïs, qui allie fondant et croquant.
- Riche en farine de maïs et maïs concassé.

NOS RECOMMANDATIONS

Pour une pièce de 350g crue

Prix de revient matière : 0,90 €

Prix de vente conseillé : 3,2 €

Marge Brute : 72 %



LEMAIRE MAÏS

RECETTE

MISE EN OEUVRE

| INGRÉDIENT | DIRECT | POUSSE CONTRÔLÉE |
|-----------------------|------------|------------------|
| Lemaire Maïs | 1000 g | 1000 g |
| Eau | 580 à 600g | 580g |
| Sel | 18g | 18g |
| Levure | 20 à 30g | 20g |
| Pâte fermentée | 200g | 200g |

PROCESS CONSEILLÉ

MISE EN OEUVRE

| Pétrissage (Spirale) | 1 ^{re} Vitesse : 5 min | |
|--------------------------------|--|------------------|
| | 2 ^e Vitesse : 7 min | |
| Température de pâte | 22 - 23°C | |
| Pointage à T°C ambiante | 20 min | |
| Division | 350g | |
| Mise en forme | Boules | |
| Détente | 15 min | |
| Façonnage | Bâtard, lamer en saucisson puis déposer en moule ou sur toile. Mettre en topping le Maïs concassé BIO (15g) | |
| | DIRECT | POUSSE CONTRÔLÉE |
| Mise au froid | | Blocage 4°C |
| Apprêt | 1h30 à 24°C | 1h30 à 24°C |
| Cuisson | Environ 30 à 35 min à 230°C avec buée | |
| Ressuage | Sur grille | |

CONSEIL : Vous pouvez ajouter un topping de Maïs Concassé (code article : 34622)

INGRÉDIENTS

Farine de **blé*** - graines de tournesol décortiquées* - maïs extrudé concassé* (farine de maïs*) - farine de maïs* - semoule de **blé dur** fine* - gluten de **blé*** - épices* - anti-oxydant : extrait d'acérola*.

* issus de l'agriculture biologique.

Conditionnement : 25 kg
Code article : 34620



Les Moulins Secrets d'Artisans
36 rue de la Manufacture - CS 40639 - 45166 Olivet



Les Moulins
Secrets d'Artisans
MAÎTRES MEUNIERS DEPUIS 1922