

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)
	DIRECTPOUSSE CONTRÔLÉE
Mise au froid	Blocage 4°C
Apprêt	1h30 à 24°C1h30 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