

Pains à la farine de maïs

Pour une tresse de 400g et 4 petits pains de 100g chacun

300g de farine de blé

200g de farine de maïs

320g d'eau à 20°C

105g de levain liquide

2 cuil à soupe d'huile d'olive

10g de sel

Dans la cuve du robot versez d'abord les farines puis l'eau, l'huile d'olive, le levain liquide et le sel.

Lancez le pétrissage d'abord à vitesse lente pendant 4 minutes puis à vitesse plus rapide pendant 6 minutes.

Formez une boule avec votre pâte, couvrez-la avec un linge humide et laissez-la pousser pendant 45 minutes à température ambiante. La pâte va augmenter de volume (pas beaucoup mais un peu quand même)

En fin de pousse, divisez la pâte en autant de pâtons que vous voulez de pains (pour moi j'ai divisé la pâte en deux pâtons puis un pâton en trois pour la tresse, l'autre pâton en quatre pour les petits pains) et donnez leur la forme d'une boule, couvrez-les d'un linge humide et laissez poser 30 minutes.

Après ce temps de repos, façonnez les pâtons pour leur donner la forme souhaitée: Aplatissez les pâtons avec la paume de la main repliez-les d'un tiers, tournez-les d'un quart de tour et repliez-les d'un peu plus d'un tiers avant de les plier en deux dans le sens de la longueur. Soudez les bords en appuyant dessus avec la base de la main.

Pour la tresse, formez 3 boudins de 25 cm de long en roulant la pâte sous vos mains, puis soudez-les par une de leurs extrémités, tressez les 3 brins et soudez les extrémités pour fermer la tresse.

Pour les petits pains, formez 4 petites boules de pâte.

Laissez-les pousser sous un linge humide pendant 1h20, soudure au dessous.

Avant d'enfourner les petits pains je les ai badigeonné d'huile d'olive et saupoudré d'origan avant de les lamer.

Préchauffez le four à 230°C en plaçant une plaque dans la partie basse du four.

Juste avant de mettre les pains au four versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et enfourner les pains à 230°C pendant 25-30 minutes selon votre four.