

Pain à la farine de maïs et aux herbes

Pour 10 petits pains

300g de farine de blé

200g de farine de maïs

330g d'eau à 20°C

100g de [levain liquide](#)

3 gr de levure de boulanger

10g de sel

4 cuil à soupe de [mélange pour grillade](#) (ou autre)

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

Lancez le pétrissage d'abord à vitesse lente pendant 4 minutes puis à vitesse plus rapide pendant 6 minutes en incorporant les herbes à 2 minutes de la fin du pétrissage. Si la pâte est trop sèche rajoutez un peu d'eau pendant le pétrissage, vous devez avoir une pâte lisse et souple qui se décolle de la paroi de la cuve du robot.

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 10 pâtons) 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:

Pour les pains allongés, 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. Roulez les pâtons pour leur donner une forme de boudin ventru.

Pour les boules, faites juste rouler les pâtons sous votre paume en les resserrant vers le bas

Laissez-les pousser sous un linge humide pendant 1h20.

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

Juste avant d'enfourner les pains, lamez-les et versez 50ml d'eau froide sur la plaque chaude, enfournez les pains à 230°C pendant 15 à 25 minutes selon votre four et la taille de vos pains (pour moi 15 minutes en chaleur tournante).