

Pain à la farine de maïs et chorizo

Pour 2 pains

300g de farine de blé

200g de farine de maïs

330g d'eau à 20°C

100g de [levain liquide](#)

10g de sel

100g de chorizo

1 bonne poignée de graines de courges

Coupez le chorizo en petits morceaux.

Dans la cuve du robot versez d'abord les farines puis l'eau, 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 en incorporant les morceaux de chorizo et les graines de courges 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 6 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 de boudins de 25cm de long environ. Façonnez deux tresses, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et 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 versez 50ml d'eau froide sur la plaque chaude, enfournez les pains à 230°C pendant 20-25 minutes selon votre four.