

# Pain au Maïs

## Ingrédients

---

### Pain au Maïs

|                         |      |       |
|-------------------------|------|-------|
| Farine de froment T65   | 50%  | 5000g |
| Crop''Pain Corn Mix 50% | 50%  | 5000g |
| Levure Fraiche          | 1.5% | 150g  |
| Eau env.                | 55 % | 5500g |

## Mode d'emploi

---

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Pétrir                     | Jusqu'à lissage et formation d'un voile souple et extensible<br>Sur pétrin axe oblique : 5 min en vitesse lente, 12 min en vitesse rapide<br>Sur pétrin Spiral : 3 min en vitesse lente, 5-6 min en vitesse rapide<br>Température de pâte optimum : 23-24°C (Base 55) |
| Pointage en cuve           | 30 min max selon temps de pesage, ou mise en bac au froid 12-24 h   |
| Diviser                    | Selon poids désiré, baguette de 350 ou bâtard de 450 gr   |
| Fermentation intermédiaire | 20 min : selon type de mécanisation (repose pâton, ou sur planche) ou remise à température avant division si pointage bac   |
| Façonner                   | Rouleaux de laminage peu serrés, allongement 35-40 cm selon poids   |
| Apprêt                     | Blocage à 0-2°C jusqu'à 24 h<br>Pousse: 1h30/1h45 à 25°C 75 % Hr  |
| Cuisson                    | Buée au départ<br>Sur Four à sole à température : 230-240°C<br>Sur Four Rotatif : 220-230°C<br>baguette : 22 min / Bâtard : 25 min  |



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

### Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France  
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr