

Pain au maïs

#unjourunerecette 12 - 31 mars 2020

Ingrédients :

*300g de farine de blé
150g de farine de maïs
20 g de levure de boulanger fraîche
2c à café de sel
100g de fromage blanc
270ml de lait*

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur avec le crochet jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux parois.

*Laisser monter 1h pour qu'elle double de volume.
La mettre en forme et laisser encore monter 30min sous un linge humide
Cuire 30 min à environ à 210°.*

