

# *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°.*

