

## Petits pains à la farine de maïs



Je commence le week-end en vous proposant de délicieux petits pains à la farine de maïs. Ces petits pains sont tout gourmand, savoureux, moelleux enfin tout ce qu'il faut pour plaire ! Ce pain est traditionnel au Portugal et il est tellement bon comme un gâteau qu'il se déguste aussi bien pendant les repas qu'au petit-déjeuner ! Moitié MAP, moitié four.

### Pour 5 petits pains

#### Ingrédients:

210ml d'eau

150g de farine de maïs

200g de farine blanche

5g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

1c. à soupe de sucre roux

1c. à café de jus de citron

#### Préparation:

Versez tous les ingrédients dans la cuve de la MAP dans l'ordre suivant: eau, jus de citron, sucre, sel, farines et enfin la levure de boulanger. Lancez le programme "pétrissage" (programme 8).

A la fin du pétrissage et du premier levé, sortez la pâte de la cuve, pétrissez-la brièvement puis, divisez-la en 5 pâtons égaux. Roulez-les en boules et aplatissez-les légèrement, posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez lever 1H.

Au bout de ce temps, préchauffez le four à 200°C et mettez un petit bol d'eau dans le bas du four.

Badigeonnez les petits pains d'eau et saupoudrez-les d'un peu de farine.

Enfournez-les pour 35 à 40min en surveillant qu'ils ne brunissent pas trop sur le dessus.

Laissez-les refroidir avant de servir.