

Pains serviette au maïs

Par : Jean Larroque

Pour ces pains au maïs individuels, Jean Larroque, démonstrateur boulanger sur la région Ouest, a développé une recette en tenant compte des contraintes liées à la restauration, comme un process simplifié sans façonnage* ou encore en intégrant une étape de surgélation pour permettre de proposer du pain chaud à tout moment de la journée, sans en gaspiller.

Retrouvez-le pour d'autres recettes et astuces, lors du Stage « Pains en restauration » organisé le 13 mars 2019.

* Le process est à adapter en fonction des matières premières utilisées, conditions de travail, et matériels disponibles.



INGRÉDIENTS

Farine blanche

Puratos Easy Puravita Maïs

Levure

Eau

en g

780

780

30

900

COMMENTAIRES

Hydrater à 57% pour commencer, puis bassiner avec le reste d'eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1ère vitesse. 7 minutes en deuxième dans un petit batteur.
Température de pâte	24°C.
Pointage	15 minutes.
Mise en forme	Faire un pliage en rectangle puis disposer sur plaque et feuille dans un demi-cadre 20/30. Mouiller puis coller des flocons d'avoine.
Repos	30 à 45 minutes à 26°C puis surgélation des pâtons à 3/4 hauteur du cadre.
Façonnage	Diviser des petits cubes de pains de 3 cm sur 3 cm puis mettre sur plaque de cuisson.
Cuisson	12 minutes à 240°C four à sole avec de la buée.

Puratos Easy Puravita Maïs 50%

Mélange unique de farine, de levain de blé dévitalisé ainsi que de flocons de maïs, de fèves de soja concassées et de graines de tournesol.

Source de fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

