

Pain au maïs

INGRÉDIENTS

300g de farine de maïs

1 cube de levure de bière fraîche

1 pincée de sel

300ml d'eau

50g d'huile d'olive extra vierge

ETAPES

Etape 1 : mélanger les deux farines et réserver.

Etape 2 : faire chauffer l'eau et dès qu'elle est tiède, éteignez le feu et dissolvez la levure dans l'eau tiède.

Etape 3 : ajouter l'eau à la farine puis l'huile, le sel et commencez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte.

Etape 4 : couvrir d'un linge propre et laissez lever quelques heures.

Etape 5 : transférer la pâte dans un moule et enfourner à 180°C pendant 45 minutes. Vérifier la cuisson et, si nécessaire, laisser au four pendant 5 minutes supplémentaires.

Etape 6 : retirer du four, laisser refroidir et servir.

Bien choisir ses ustensiles de cuisine.