

## Rex Borodino « Pain au maïs »

Ireks



### Préparation

#### 1 Préparation

Mix Borodino Maïs 1000 g  
Eau 580 g  
Levure 30 g

Température de base : Spirale 52°C -  
Batteur 50°C  
Pétrissage : Spirale ou batteur (1ère vitesse  
3min, 2ème vitesse 7min)  
Température fin de pétrissage : 25 -26°C  
Pointage : 20 min  
Façonnage : Pavé, bâtard, baguette  
Apprêt : 45 à 60 min  
Cuisson : 230°C - 30 à 35 min (pour des  
pièces de 400 g)  
Process: Pour le travail en pousse  
contrôlée, réduire à levure de 1%, l'  
hydratation de 1,5%, la température de  
base de 2°C, de manière à avoir une  
température en fin de pétrissage à 23°C.  
Une fois cette température obtenue, laisser  
environ 15 min de pointage, de manière à  
ce que la pâte prenne un petit peu de  
force.

## Astuce

-Polyvalence pour réalisation de pains, brioches, avec des déclinaisons salées et sucrées selon la saison -  
Croûte fine et dorée, mie moelleuse agrémentée de graines de tournesol -Goût marqué de maïs -Topping  
de brisures de maïs offert -Bonne conservation

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.

