



Tourte de maïs



■ Pétrissage **batteur ou spiral**

1 ^{ère} vitesse	5 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn

- Farine de maïs pur 2 kg
- Millésime ou Tradition 1 kg
- Sel 60 grs
- Levure 60 grs
- Eau à 50°C 2.1 l

■ **Pointage** : aucun.

■ **Division** : 500 grs à 1 kg.

■ **Détente** : 10 mn. Boulage léger et mise sur couche à clair, fariner le dessus des boules avant l'apprêt.

■ **Apprêt** : 30 mn à température ambiante.

■ **Cuisson** : 40 mn à 240°C.

◆ **Prix de revient** : 0,43 e pièce.

◆ **Prix de vente conseillé** :
500 grs à 1.8 e soit 4 e le kg.
1 kg à 3 e soit 3,75 e le kg.

(Vente au poids proposée).

