Croissants au maïs nature
Pour environ !40 croissants



1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

1000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano
1000 g de farine T55
OU
2000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

200 g de sucre
1000 g de lait
80 g de levure fraîche
100 g de beurre pour la détrempe
750 g pour le tournage

Pétrissage (selon matériel) : 5 min en 1ère vitesse ou en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Pointage bac : 2 heures environ à 4°C.
Préparation du beurre pour le tourage : Assouplir à 10 mm d'épaisseur. Enchâsser le beurre.
Donner 3 tours simples.
Façonnage : Laminer la pâte à 3,5 mm d'épaisseur puis détailler en triangles et former en croissants. Dorer puis parsemer de Décor Maïs.
Apprêt : 40 – 45 min.

Cuisson à 180 – 200°C : 25 min environ.

2. ***VERSION BICOLORE***

500 g de pâte à pain blanc
60 g de poudre de cacao

Pétrissage : Incorporer le cacao dans la pâte à pain en pétrissant à la main.
Façonnage : Abaisser cette pâte sur environ 2 mm d'épaisseur. Abaisser la pâte à croissant aux mêmes dimensions que le rectangle de pâte au cacao. Recouvrir la pâte à croissant avec la pâte au cacao et abaisser les pâtes superposées à 3,5 mm d'épaisseur. Dorer puis parsemer de Décor Maïs. Procéder ensuite comme pour la version nature.