



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

500 g de Préparation Maïsano 50% Agrano
500 g de farine T55
550 g de lait
100 g d'oeufs
30 g de beurre fondu
40 g de levure

Pétrir en première vitesse les farines, le lait, la levure, le beurre et les oeufs pendant environ 2 min. Pétrir en deuxième vitesse pendant environ 5 min jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse (28°C max.). Laisser pointer 30 min à température ambiante. Diviser en pâtons de 90 g puis façonner en boules. Aplatir les boules dans des moules à buns ou des cercles de 10 cm. Laisser pousser pendant environ 1h. Dorer puis parsemer les buns avec du Décor Maïs Agrano. Cuire à 200°C environ 10 min.