



# Farine de Maïs CEASAN

- Préparation:** Laisser tremper les raisins sultans dans l'eau et laisser bien égoutter avant utilisation.
- Recette:**
- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>1'000 g de CEASAN</b>         | <b>200 g de ZIPANIA</b>        |
| 1'500 g de farine fleur type 400 | 120 g de levure de boulangerie |
| 1'000 g d' eau                   | 30 g de sel de cuisine         |
| 150 g de beurre                  | 600 g de raisins sultans       |
| 100 g d' œuf ( 2 pces )          |                                |
- Pétrissage:** Pétrir tous les ingrédients ( à l'exception du sel et des raisins sultans ) en une pâte.  
Ajouter le sel à la fin du temps de mélange.  
Incorporer délicatement les raisins sultans à la fin du pétrissage.
- Durée du pétrissage:** Temps de mélange ( 1<sup>ère</sup> vitesse ) : 8 minutes.  
Temps de pétrissage ( 2<sup>ème</sup> vitesse ): 2 minutes maximum.
- Pointage en cuve:** env. 25 minutes replier 1fois.
- Poids de la presse:** 2'400 – 3'000 g ( 80-100 g / pce pour les petits produits ).
- Poids du pâton:** 350 - 400 g / pce pour les gros produits.
- Apprêt:** aux  $\frac{3}{4}$  pour des produits cuits sur plaque.  
complet pour des produits cuits dans les formes.
- Dorer les pâtons à l'œuf avant de les entailler légèrement avec une lame ou des ciseaux.
- Vapeur:** Dans le four rotatif, injecter très peu de vapeur.  
Dans le four à étages, ne pas injecter de vapeur.
- Température du four:** Dans le four rotatif env. 240°C ( comme pour les tresses ).  
Dans le four à étages env. 200°C.
- Durée de la cuisson:** env. 25 - 30 minutes pour les gros produits.  
env. 18 - 20 minutes pour les petits produits.

*Les produits confectionner avec de la farine de maïs, ne doivent pas être cuits trop foncés!*