



Pane al mais - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

pane - farina di mais

da: la grande cucina del Corriere della Sera.

250 g. di farina di mais

250 g. di farina 00

1 uovo

10 g. di lievito di birra

50 g. di burro

200 cc. di latte intero

1/2 cucchiaino di sale

mischiare le due farine, aggiungere il burro a pezzetti, il latte e il lievito. Impastare e lasciare lievitare 10 minuti. Dargli poi la forma e lasciare lievitare 30 minuti o finchè non raddoppia il volume.

Cuocere a 200° per un'ora

