 **Pain au maïs**

 **Pour un gros pain au maïs**

**- 180 g d'eau tiède**  
**- 1 càc de sel**  
**- 2 càc d'huile d'olive**  
**- 350 g de farine T 65**  
**- 100 g de farine de maïs**  
**- 250 g de** [**levain liquide**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/)

**une cocotte avec couvercle tapissée de papier cuisson**   
**Pas de préchauffage du four**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**,** l'eau, le sel et l'huile.  
Déposer les farines et le levain liquide.  
Lancer le programme "Pâte", jusqu'au bout.  
À la fin du programme, dégazer la pâte  en la pétrissant doucement sur le plan de travail saupoudré de farine de maïs.  
Former une boule et la déposer dans le plat. Fermer avec le couvercle.  
Glisser le plat dans le four froid et **régler la température à 200°C.**Laisser cuire pendant 60 minutes sans soulever le couvercle.  
Déposer le pain sur une grille et le laisser refroidir.  
Couper le pain au maïs en tranches fines.