 **Pain boule au maïs**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/05/Pain-boule-au-ma%C3%AFs-DSCN8176.jpg) **Pour 2 petits pains**

**- 200 g de** [**levain**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/)  
**- 350 g d'eau  
- 2 càc de sel**  
**- 400 g de farine T 65**  
**- 200 g de farine de maïs**  
**- 1,5 càc de levure sèche de boulanger**

**2 cocottes avec couvercle tapissées de papier cuisson**

Mettre dans la cuve de la MAP le levain, l'eau et le sel.  
Ajouter la farine de blé et la farine de maïs dans lesquelles on cache la levure.  
Lancer le programme "pâte".  
À la fin du programme, sortir la pâte et la peser.  
Partager en deux pâtons (environ 580 g) et les installer dans les cocottes.  
Fermer avec les couvercles.  
Enfourner à **four froid à 220° C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg), pour 1 heure de cuisson.  
Dès la fin de la cuisson, sortir les pains, enlever le papier et les déposer sur une grille pour les laisser refroidir.  
Attendre qu'ils soient bien froids pour les trancher.