

BROA DE MILHO



INGREDIENTES

- 500G FARINHA MILHO BRANCA PENEIRADA
- 250G FARINHA CENTEIO INTEGRAL
- FARINHA TRIGO Q.B. PARA LIGAR
- 1 C. SOPA MAL POUCO CHEIA DE SAL
- 20G FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 300ML ÁGUA MORNA
- 400ML ÁGUA A FERVER
- SÉMOLA DE MILHO Q.B. PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Na taça com o acessório amassar/triturar coloque os 400ml de água e programe Steam, com 10 min. para a água ferver.

2. Entretanto peneire a farinha de milho.

3. Quando a água ferver, adicione na taça a farinha de milho e programe Massas (pastry) P1. Findo o tempo, repita a programação para amassar bem. Retire o preparado para uma taça e deixe repousar 1h para arrefecer. Lave a taça.

4. Depois, passada essa hora, coloque novamente a farinha de milho arrefecida na taça. À parte dilua o sal e o fermento na água morna. E coloque na taça, onde tem a farinha de milho escaldada. Programe Massas (pastry) 2 vezes, novamente, i.e, os 2 min. 30 seg. + 2 min. 30 seg.

5. Em seguida, adicione a farinha de centeio e repita o programa anterior uma vez. Repita o P1 Pastry, mas apenas 1 min. 30 seg.

6. Retire da taça para um alguidar enfarinhado e trabalhe um pouco a massa, adicionando farinha de trigo para ligar. A massa deve ficar pegajosa e firme, mas não dura.

7. Cubra a massa com farinha e faça uma cruz no meio.

8. Tape o recipiente com um pano e deixe levedar 1h. Pode aquecer o forno a 50 graus enquanto prepara a massa, desliga e põe a massa a levedar no forno. Ficarã pronta quando apresentar ranhuras na superfície.

9. Quando levedada, divida em 2 porções. Vai ao forno polvilhada de farinha e sémola de milho.
