

BROA DE MILHO



INGREDIENTES

- MASSA LEVEDURA
- 100 ML ÁGUA
- 5/6 G FERMENTO DE PADEIRO SECO (MEIA SAQUETA)
- 50 G FARINHA DE TRIGO
- 1 C. CHÁ DE AÇÚCAR
- BROA
- 300 G ÁGUA
- 250 G FARINHA DE MILHO
- 30 ML AZEITE
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 100 G FARINHA DE TRIGO

CONFEÇÃO

1. Massa de levedura

2. Coloque num recipiente a água, o fermento, a farinha, e o açúcar e mexa bem para dissolver. Aguarde que dobre de volume.

3. Broa

4. Coloque na taça a água e aqueça a 100° por 7 minutos.

5. Adicione a farinha de milho e programe Massas/Pastry P1 (só os 2,5 minutos). Retire o taça da base e deixe arrefecer.

6. Quando a massa estiver morna, adicione a massa de levedura(feita previamente), o azeite, o sal, a farinha de trigo e amasse no programa Massas/Pastry (só os 2, 5 minutos).Repita o programa.

7. Retire a massa, polvilhe com farinha de trigo, faça uma bola e coloque num tabuleiro polvilhado com farinha.

8. Coloque no forno ligado a 50° até que dobre de volume.

9. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C cerca de 40 a 50 Minutos. Depende do forno.

10. Receita bimby adaptada para a CC
