PAPOULA

PADEIRA

PÃO DE MILHO COLONIAL

INGREDIENTES

ESPONJA
100g farinha de trigo
100g água
0,05g fermento biológico

MASSA
200g esponja
200g Farinha de trigo
50g fubá de milho
50g farinha de milho colonial
120g água
1g fermento biológico
20g azeite
4g mel
8g sal

UTENSÍLIOS
Batedeira com gancho ou manual
Bacia
Forma de pão ou banneton
Borrifador ou panela
Lâmina

AGENDA
7h esponja
13h massa
14h30 modelagem

fermentação final e assamento

MODO DE PREPARO

1. Preparar a esponja misturando farinha, água e fermento até bem dissolvidos. Cobrir e manter em temperatura ambiente até uso.

2. Misturar as farinhas de milho e a água. Deixar descansar por 30 minutos em ambiente. Acrescentar esponja, farinha, fermento e sal e misturar até obter massa lisa. Acrescentar azeite e mel sovando até massa bem elástica.

3. Passar para bacia levemente untada com azeite. Cobrir e descansar 60 a 90 minutos em ambiente.

4. Passar para a bancada, abrir retirando os gases e fazer uma bola levemente. Cobrir.

5. Preparar a forma de aproximadamente 20x10x11cm untando com azeite.

6. Modelar o pão em filão, rolar pela farinha de milho e acomodar na forma com a costura para baixo.

7. Colocar a forma dentro de um saco plástico e deixar fermentar até dobrar de volume.

8. Faça um corte central na massa usando uma lâmina.

9. Assar em forno pré-aquecido a 200ºC. Baixar para 180ºC e assar por 40 a 50 minutos.

10. Aguardar 10 minutos e tirar o pão da forma. Esfriar sobre uma grelha antes de partir.