


Broa de Milho

Tempo de preparo

 240 minutos




Rendimento

 3 pães de 600gr cada

Sobre a Receita

A Broa de Milho é um pão tradicional brasileiro, conhecido por sua textura densa e sabor levemente adocicado. Feita com uma combinação de farinha de trigo, fubá e milho em flocos, esta broa é enriquecida com fermento natural, o que lhe confere um sabor mais complexo e uma textura única. Ideal para ser apreciada no café da manhã ou como acompanhamento de refeições.

A broa de milho tem suas raízes na culinária portuguesa, mas foi adaptada ao longo dos anos no Brasil, onde o milho é um ingrediente abundante e valorizado. Tradicionalmente, a broa era feita em fornos a lenha e servida em ocasiões especiais. O uso de fermento natural, ou levain, é uma técnica ancestral que confere ao pão uma textura única e um sabor mais profundo, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A adição de fubá e milho em flocos é uma adaptação brasileira que realça ainda mais o sabor deste pão.

- **Versatilidade:**  Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos.
- **Rendimento:**  Com um rendimento de 3 pães de 600g cada, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- **Tempo de Preparo:**  Relativamente rápido, com apenas 4 horas de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação

Natural (100%) - 1,000 kg

Sal (2%) - 0,020 kg

Fermento Natural – Levain (30%) - 0,300 kg

Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg

Água (65%) - 0,650 kg

Fubá (15%) - 0,150 kg

Açúcar (5%) - 0,050 kg

Milho em Flocos (15%) - 0,150 kg

Manteiga (4%) - 0,040 kg

Modo de Preparo

- 1 Na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, o fubá, o milho em flocos (hidratado em parte da água da receita), o açúcar, o fermento biológico e o sal, misturar na velo
- 2 Adicionar o fermento natural e 55% da água total. Deixar bater por 5 minutos na velocidade 1
- 3 Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, aproximadamente 5 minutos, ir adicionando a água restante aos poucos
- 4 Após o véu desenvolvido, adicionar a manteiga em cubos, e deixar absorver e voltar o véu
- 5 Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas ou até dobrar de tamanho
- 6 Porcionar e pré-modelar, deixar descansar por 30 minutos. E modelar como preferir. Polvilhar fubá por cima
- 7 Deixar num banneton resfriado de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
- 8 Se preferir: realizar algumas incisões no formato de “jogo da velha” por cima do pão, antes de ir ao forno
- 9 Assar no forno de lastro a 260°C teto e 240°C lastro por aproximadamente 25 minutos, com injeção de vapor