

Broa de milho

Ingrédients :

Pré fermentation :

- 200g de farine
- 30g de levure
- 120g d'eau tiède (~35C)

Pâte :

- 650g de semoule de maïs très fine (farine)
- 100g de farine
- 50g de seigle (plutôt T85)
- 650g d'eau bouillante
- 20g de sel
- 50g de sucre
- 40g d'eau

Déroulé :

Ébouillanter le maïs avec l'eau bouillante, mélanger et laisser poser 1 heure

Préparer la pré fermentation en mélangeant la farine, l'eau et la levure. Bouler et laisser lever 40 minutes.

Ajouter tous les ingrédients dans le batteur (le mélange de maïs doit avoir refroidi) et fraser jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Diviser en deux pâtons d'environ 950g. Laisser fermenter 1h dans un cul de poule.

Dans un autre cul de poule préalablement fariné, mettre la boule de pâte en utilisant une corne humide puis fariner le dessus.

Faire des mouvements de rotation avec les bras pour que la pâte tourne dans le cul de poule et s'arrondisse bien.

Retourner le cul de poule sur le tapis du four fariné ou sur plaque farinée et enlever l'excédent de farine avec un coup de brosse. Répéter l'opération pour la deuxième boule.

Enfourner à 250C pendant 35 à 40min et laisser sécher environ 10 minutes.