Pan de millo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

400 gr	Harina maíz
350 gr	Harina de fuerza — (trigo)
30 gr	Levadura fresca
300 gr	Agua
2 cucharada/s	Aceite oliva
250 gr	Pasas de Corinto
2 cucharadita/s	Sal — rasas
2 cucharadita/s	Azúcar invertido — o miel
5 gr	Acido cítrico — o un chorrito de limón

ELABORACIóN

Disolver la levadura en dos cdas de agua, añadir un poco de harina de la fuerza, hasta hacer una bolita de masa que no pegue a las manos, hacerle un corte en forma de cruz y meter en un cuenco, cubierta con agua fría, hasta que flote.Mientras mezclar las harinas con la sal y el ácido, poner en un cuenco, hacer un hueco y en el centro, poner los líquidos, amasar hasta que no se pegue a las manos, pasar a la th y en velocidad de espiga 5m, añadir la bola de masa de arranque y amasar 5m mas. Sacar la masa y reposar en un cuenco amplio, tapado con film, hasta que doble el volumen.
Volver a amasar esta vez a mano mientras se introducen las pasas. Engrasar un molde, y poner la masa apretando bien, dejar reposar hasta que doble el volumenCocer a 200º 25m, con agua en el fondo de la bandeja Si no se quiere de molde, se hace una bola grande, se le dan unos cortes en la parte superior, y se cuece. Un pelín de canela molida no le va nada mal, también se le pueden añadir higos secos, dátiles, piñones o nueces. Esto es lo que en Galicia llaman pan de millo, lo he hecho en molde, porque la harina de maíz, de una corteza muy dura, y además, lo que me gusta a mi es la miga. La harina de maíz, tarda mucho en hidratarse, y además no contiene gluten, por eso hay que mezclar y darle mas tiempo de

reposo, el ácido cítrico, ayuda a formar la red gluten. Estará bueno varios días, metido en bolsa y bien cerrado.

MAVILLUM