

Pan de millo

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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 volumen. Cocer 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.