

Pan de maiz



Ingredientes:

polenta:

- 1 cta de aceite de oliva
- 50 gr de sémola de maiz
- 100 ml de agua

masa:

- polenta
- 260 ml de agua a temperatura ambiente
- 8 gr de levadura fresca
- 100 ml de buttermilk
- 150 gr de harina de maiz
- 350 gr de harina de fuerza
- 1 cta de sal

Preparación:

polenta:

Untamos un plato con la cucharada de aceite y reservamos.

Hervimos en una olla el agua y la sémola hasta que se despegue de la pared. Ponemos la polenta en el plato aceitado, aplastamos con el dorso de una cuchara y tapamos con otro plato hasta que se enfríe.

Masa:

Preparamos el buttermilk para ello sólo tendremos que añadir una cucharadita de zumo de limón a 100 ml de leche entera y dejarlo reposar 15 minutos, hasta que se corte la leche.

Disolvemos la polenta en el agua junto con la levadura y el buttermilk. No deben quedar grumos así que yo los deshice con la mano.

Mezclamos las dos harinas y le añadimos la polenta. Amasamos y dejamos reposar 5 minutos.

Amasamos durante 10 segundos y dejamos reposar 10 minutos.

Amasamos durante 10 segundos y dejamos reposar durante 15 minutos.

Repetimos esta operación tres veces más y finalmente dejamos reposar durante 30 minutos.

Enharinamos un trapo y forramos con él un molde redondo de unos 25 cm de diámetro y 12 cm de fondo (yo tenía una cesta perfecta con estas medidas). Damos forma de redonda a la masa y dejamos sobre el trapo con los pliegues hacia arriba. Dejamos levar durante 1 hora. Volcamos el pan sobre la rejilla del horno y hacemos los cortes.

Horneamos a 220° durante 45-55 minutos, hasta que se dore.

[conlaszarpasenlamasa](#)