



# BROA DE MILHO



Entrada



100 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

## Ingredientes

- 300g de farinha de milho
- 400g de farinha de trigo
- 400 ml de água
- 1 c. de café de sal
- 5g de fermento de padeiro fresco

## Preparação

- 1º Coloque no copo metade da água e programe 3 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 2º Junte a farinha de milho e misture durante 10 segundos na velocidade 4 e, seguidamente, 2 minutos na velocidade 3.
- 3º Deixe arrefecer ligeiramente, dentro do copo, e transfira para outro recipiente até arrefecer completamente.
- 4º De seguida, e sem lavar o copo, coloque a restante água, o sal e o fermento e programe 1 minuto na velocidade 1 a 37°C.
- 5º Acrescente a mistura de farinha de milho reservada e programe mais 20 segundos na velocidade 4.
- 6º Adicione a farinha de trigo e regule 2 minutos na velocidade 3 e, novamente, 45 segundos na velocidade 4.
- 7º Polvilhe a bancada de trabalho com farinha e coloque a massa sobre a mesma, dando-lhe a forma que desejar.
- 8º Disponha a massa num tabuleiro polvilhado com farinha e deixe-a levedar durante 30 minutos.
- 9º Pré-aqueça o forno a 190°C e coza a broa durante 1 hora.