

Pan de maíz en olla

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Harina de Maíz: 250 Gramos

Sal: 10 Gramos

Poolish: 200 Gramos

Queso rallado: A gusto

Agua Caliente: 350 Centímetros cúbicos

Masa de pan anterior: 200 Gramos

Hojas de repollo blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho amasador la *harina* de maíz, agua caliente, sal, masa fermentada (masa de pan), poolish hasta integrar y tener una masa blanda (bastante líquida).
- Llevar a un bowl y dejar relajar por 30 minutos.
- Forra una olla de hierro bien enmantecada con hojas de *repollo* blanqueadas.
- Acomodar en el centro de la olla con *repollo* la masa, poner queso por encima y dejar levar por 45 minutos.
- Tapar y llevar a horno al máximo por 25 minutos.
- Retirar la tapa y cocinar por 20 minutos mas
- (pinchar y que salga seco)
- Desmoldar y dejar sobre reja hasta bajar la temperatura.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-maiz-en-olla>