Pan de Maíz por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 1 Litro
Agua: 750 cc
Harina de Maíz: 350 grs
Levadura: 125 grs
Manteca: 75 grs
Azucar: 75 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Harina: 1 Kilo
Malta: 50 grs
Sal: 25 grs

Preparación de la Receta

- Tamizar *harina* y sal formando en la mesada una corona.
- En el centro agregar *levadura*, *malta* y la esencia de vainilla.
- Amasar hasta obtener una masa homogénea con 500cc de agua.
- Colocar sobre el fuego los 750cc de agua, sal, *manteca* y azúcar hasta que hierva.
- Retirar la preparación de fuego y agregarle la *harina* de maíz revolviendo con cuchara de madera hasta que quede todo bien mezclado.
- Unir las 2 partes hasta integrar todo en una masa homogénea.
- Cortar piezas de 250 gramos, hacer un bollo, poner en placa y espolvorear con *harina* de maíz.
- Cocinar en horno a 180 °C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-maiz-por-juan-manuel-herrera