Pan Broa (pan portugués)

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 2hrs. 50min , Número de porciones: **1**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pan-broa-pan-portugues

Preparación

Mezclar todos los ingredientes, empezando por los líquidos, en un bol grande, removiendo hasta que quede una masa que se pueda trabajar. Eventualmente se puede añadir algo más de harina, si considera que es necesario, pero en pequeñas cantidades. Pasar la mezcla a la mesa enharinada y amasar 10 minutos con las manos, hasta que quede una masa firme y elástica. Trasladar la masa a un bol aceitado, tapar con film y dejar fermentar una hora en sitio cálido o hasta que suba el doble de su volumen. Pasar nuevamente a la mesa y amasar brevemente para eliminar el exceso de aire de la masa. Dar forma al pan y pasarlo a la bandeja de horno cubierta de papel de horno, espolvoreada con harina o semolina. Realizar unos cortes de un centímetro de profundidad, con un cuchillo afilado, y espolvorear con harina o de semolina de maíz. Tapar con un trapo doble y dejar fermentar una hora, o hasta que el pan haya subido lo suficiente. Destapar e introducir en el horno precalentado, a 200ºC, y hornear 30 minutos, o hasta que quede bien dorado. Comnprobar al final la cocción golpeando con los nudillos

Ingredientes

- 100 cc. Leche entera
- 200 cc. Agua
- 200 grs. Sémola de maíz
- 300 grs. Harina
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Levadura

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Familia, Pan y otros panificados para la casa

en la base, debe sonar a hueco. Si no fuera así prolongar la cocción unos minutos más. Dejar enfriar sobre rejilla y servir cortado en rebanadas.