

Pão de Milho

Ingredientes:

1 kg de farinha de milho
1 Colher de sopa de fermento de padeiro
250 gr de farinha de trigo
Uma pitada de sal
Água



Preparação:

No dia antes de fazer o pão deverá colocar numa tigela uma quantidade pequena de farinha de milho e de farinha de trigo, esta em menor quantidade que a outra. Junte-lhe o fermento de padeiro e amasse com água quente. Quando estiver amassada faça uma bola com a massa e polvilhe sal grosso por cima. Coloque no frigorífico. Este será o fermento do seu pão de milho.

Agora a massa propriamente dita: em primeiro lugar devemos peneirar a farinha para retirar o carolo, no caso de ela ainda não vir peneirada. Em seguida coloque a farinha numa tigela e coloque-lhe água a ferver por cima. A intenção é esquentar a massa, mexa com uma colher de pau. A massa deverá ficar aos grumos, não se preocupe, irá amassá-la melhor quando ela arrefecer.

Após o arrefecimento da massa, aperte esses grumos, que se formaram, com as mãos. Depois disso junte a farinha de trigo, então a massa vai precisar que lhe junte mais água para poder amassá-la pois estará muito dura, mas tenha cuidado para a massa não ficar muito mole. Vá amassando até ver que a massa está com uma consistência homogénea. Aí será altura de colocar o fermento que preparou no dia anterior. Amasse bem. Depois de ter misturado bem o fermento em toda a massa, forme uma bola e alise-a com um pouco de água. Abafe a massa e espere que levede. A massa estará lèveda quando aparecerem ao de cima da massa umas gretinhas, por isso a preocupação de alisá-la quando acabou de a amassar.

Agora é altura de a colocar no forno que já deverá estar bem quente. Na pá espalhe farinha de milho, coloque uma porção de massa na pá e forme um montinho, alise-a com uma mistura de leite e farinha de trigo. Coloque a massa no forno. Observe a massa, dentro em breve, ela irá apresentar umas manchas negras à superfície, está a começar a corar mas levará ainda algum tempo para estar cozida. Por isso terá que cobrir a massa. Minha mãe usava folhas de inhame que são redondas tal como o pão de milho e encaixam bem. Em forno de lenha este pão, em quantidades grandes, dois punhados de massa com as duas mãos em concha, levará duas horas a cozer. Obviamente que em forno de gás teremos que fazer pães mais pequenos e o tempo de cozedura será diferente. Contudo terá de saber que o aspecto do pão de milho cozido será com uma crosta bastante dura e arrogada na superfície.