Broa de Milho

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

3 pães de 600gr cada

Sobre a Receita

A Broa de Milho é um pão tradicional brasileiro, conhecido por sua textura densa e sabor levemente adocicado. Feita com uma combinação de farinha de trigo, fubá e milho em flocos, esta broa é enriquecida com fermento natural, o que lhe confere um sabor mais complexo e uma textura única. Ideal para ser apreciada no café da manhã ou como acompanhamento de refeições.

A broa de milho tem suas raízes na culinária portuguesa, mas foi adaptada ao longo dos anos no Brasil, onde o milho é um ingrediente abundante e valorizado.

Tradicionalmente, a broa era feita em fornos a lenha e servida em ocasiões especiais. O uso de fermento natural, ou levain, é uma técnica ancestral que confere ao pão uma textura única e um sabor mais profundo, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A adição de fubá e milho em flocos é uma adaptação brasileira que realça ainda mais o sabor deste pão.

- Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos.
- Rendimento: Com um rendimento de 3 pães de 600g cada, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com apenas 4 horas de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (100%) - 1,000 kg
Sal (2%) - 0,020 kg
Fermento Natural – Levain (30%) - 0,300 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg
Água (65%) - 0,650 kg
Fubá (15%) - 0,150 kg
Açúcar (5%) - 0,050 kg
Milho em Flocos (15%) - 0,150 kg
Manteiga (4%) - 0,040 kg