Pan de maíz que huele muy bien

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** ana pazos ménd

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 180 g. de Harina
- 160 g. de Polenta
- 10 g. de Levadura en polvo
- 4 g. de Sal
- 1 g. de Bicarbonato sódico
- 50 g. de Azúcar moreno
- 150 g. de Maíz en grano descongelado
- 2 Huevos
- 240 ml. de Buttermilk
- 120 g. de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Lo primero va a ser hacer el buttermilk: Ponemos 15 ml. de vinagre de vino blanco en una taza. Añadimos 225ml. De leche a temperatura ambiente y la dejamos fermentar como poco 10 minutos. No la toques, no la huelas, no la mires; déjala ser. Precalentamos el horno a 200ºC. Engrasamos con mantequilla un molde de 20 x 20. En un bol, tamizamos la harina y la mezclamos con la polenta la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal. Batimos el azúcar, los granos de maíz, y el buttermilk hasta que se mezcle divinamente. Añadimos los huevos y batimos más. Hacemos un hueco en el centro del bol de harina y añadimos el batido mezclando muy poco a poco. Vamos añadiendo la mantequilla derretida y mezclando pero sólo hasta que queden todos los ingredientes secos un poco húmedos. Colocamos la masa en el molde y horneamos a altura media hasta que se dore bien (25 - 35 minutos). Dejamos enfriar en el molde 10 minutos y después sobre una rejilla.