



*I Portugal serveres  
majsbrødet ofte til supper  
eller som antipasti*



### Tip!

Giv brødet mere sødme  
med ahornsirup

## Broa de Milho - portugisisk majsbrød

12 stk. a 800 gram

### INGREDIENSER

3.000 g Hvedemel Manitoba Casillo  
1.000 g Durummel Semolina RMC fin  
1.000 g Majsmel  
1.000 g Bygsur 20aktiv, flydende  
250 g Brød & Kagesirup  
140 g Salt m/jod  
50 g Kronjäst orig. gær  
20 g Urtehave Kardemomme Premium  
3.500 g Vand

Majsmel, kardemomme og 20 g salt skoldes med 2.000 g kogende vand.

Efter afkøling æltes (grøden) med de øvrige ingredienser. 8 min. langsomt + hurtigt til skær dej.

Ligger 30 min. inden afvejning. Virkes op og ligger 15 min. Slås op og lægges i hævekurv. Sættes på køl til dagen efter. Tages ud fra køl og står 60-90 min.

Vendes ud af formen, snittes og bages i ca. 35-40 min. ved 240°C.

