



Pão de Milho com Nozes

Ingredientes:

- 2 pcs de fermento biológico desidratado
- 1 xícara de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara de fubá de milho
- 3 e ½ xícaras de farinha de trigo
- ¼ de xícara de azeite virgem
- ¼ de xícara (chá) de sal
- 1 xícara de nozes



Preparo:

- Em uma tigela grande misture o fermento com a água morna e a colher de açúcar.
- Deixe crescer até dobrar de volume.
- Misture a farinha com o sal e fubá.
- Acrescente o azeite ao fermento, comece a mexer com uma espátula e ao mesmo tempo polvilhe as farinhas misturadas.
- Trabalhe a massa do pão empurrando de encontro à tigela por umas 15 vezes.
- Unte a tigela com um pouco de azeite, gire a massa para espalhar o azeite.
- Cubra com filme plástico e deixe descansar até o tamanho ficar maior que o dobro do volume inicial.
- Trabalhe mais um pouco a massa, junte as nozes cortadas grosseiramente.
- Divida a massa ao meio, faça dois cilindros e coloque nas formas untadas e polvilhadas com farinha de trigo.
- Pincele com uma clara dissolvida em 2 colheres (sopa) de água.
- Assim que duplicar de volume, asse no forno pré-aquecido e bem quente.



Fonte: <http://cozinhadamarcia.uol.com.br/receitas>