

## PAN DE MAIZ (SALE BUENÍSIMO)

### Ingredientes y material necesario:

- Thermomix o similar (si no hay nada, pues las manos y un recipiente).
- Moldes de aluminio impregnados con un poco de aceite.
- Una pastilla de levadura fresca de 25 gramos aproximadamente.
- Harina de maíz (la ensayada ha sido "Proceli"; esto puede ser importante).
- Horno para 180°C con ventilador (o si no se le pone un recipiente con agua).
- Azúcar según gusto.
- Dos huevos (si no hay problemas con el huevo).

### Preparación:

- 300 ml. de agua a 50 °C
- Disolver bien la levadura en el agua.
- Dispensar azúcar según gusto, con 100 gr. sale muy bien (no más).
- Batir dos huevos en un plato e incorporarlos (agitar).
- Incorporar 400 gr. de harina de maíz.
- Poner el programa de hacer pan en la máquina (espiga).
- Untar las paredes de los moldes de aluminio con un papel con aceite.
- Cuando la masa esté hecha, verter en los moldes de aluminio; no llenar más de la tercera parte de la altura del molde.
- Tapar bien la masa con un paño durante una hora, subirá aproximadamente el doble del volumen inicial.
- Poner el horno a 180 °C, asegurarse muy bien de que está a esa temperatura, y con el ventilador puesto o bien un recipiente con agua.
- Cocer a gusto del consumidor, se ve muy bien cuando está hecho.
- También se pueden incorporar nueces, ciruelas pasas o cualquier cosa que queráis, cuando la masa va por la mitad.

¡Suerte!

Este pan también es apto para celíacos.