

Pan aceitunas de Aragón

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

100 gr	Aceite oliva
150 gr	Aceitunas — negras picadas
250 gr	Agua
0,50 cucharadita/s	Azúcar
600 gr	Harina de fuerza
40 gr	Levadura fresca
2 cucharada/s	Paté — aceitunas
2 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Mezclar el agua, el aceite, la sal y el azúcar, en el vaso de la th. 40°, 2 minutos, velocidad 2. Añadir la mitad de la harina y la levadura desmenuzada. 6 segundos v. 6. Ahora el resto de la harina, el paté y 3m. en v. de espiga, añadir las aceitunas deshuesadas y troceadas lo mas grandes posible y sobre todo bien secas por el bocal, 2 ó 3 segundos antes de parar la maquina (no antes, porque las triturara). mejor a mano Formar dos barras, hacerles un corte profundo con un cuchillo bien afilado y espolvorear con sal de Maldon, pasar al horno precalentado a 50° con un cacharrillo de agua en una esquina. A los 30m. subir el horno a 220° sin abrir la puerta, cocer 30m.