

Pan semi integral con nueces y semillas de lino tostadas

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

INGREDIENTES

0

470 gr	Harina de fuerza
130 gr	Harina integral
100 gr	Nueces — toscamente picadas
60 gr	Semillas lino — tostadas

ELABORACIÓN

El resto de ingredientes y el procedimiento es igual que la receta de PANINI ALL, OLIO. Seguir el mismo procedimiento, añadir las semillas con la segunda parte de la harina y las nueces fuera de la maquina, tardará en levar 5 ò 10 m. más. Si se barnizan con leche tendrán una corteza brillante y crujiente. Estos panes congelan muy bien.