

Pan aceitunas de Aragón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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, porqué 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.