

Pan semi integral con nueces y semillas de lino tostadas

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

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.