

Pan Caprese



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-caprese>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C y engrase un molde para pan o budín. En un tazón grande, combine las harinas, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Mezclar bien. Agregue la albahaca, la mozzarella y los tomates secos y mezclar hasta que todo esté incorporado. En un recipiente aparte, mezcle los huevos, el aceite y el suero de leche. Vierta los líquidos en la mezcla de harina. Mezclar con una cuchara de madera hasta que todos los ingredientes estén bien combinados. (La masa estará pegajosa). Transfiera la masa al molde de pan y extienda uniformemente. Hornear durante 40-45 minutos (hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.)

Ingredientes

- 1-1/4 taza/s Harina común
- 1 taza/s Harina para pan
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1-1/4 cucharadita/s Sal
- 100 gramo/s Mozzarella cortada en cubos
- 2 cucharada/s Albahaca fresca picada
- 1/3 taza/s Tomates secos
- 2 Huevos
- 2-1/2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1-1/4 taza/s Suero de leche (o leche sola)

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

