

# Pan con romero y aceite de oliva



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 50min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 50min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-con-romero-y-aceite-de-oliva>

## Preparación

En un tazón grande, combine el agua caliente, el azúcar y la levadura. Deje reposar 10 minutos. Agregue la sal, el romero, las hierbas, el aceite de oliva y la harina de trigo. Mezclar bien, añadir la harina común y revolver hasta que la masa forme una bola. Amase sobre una superficie ligeramente enharinada durante unos 5 minutos, añadiendo más harina si es necesario para evitar que se pegue, hasta que quede suave. Coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado, cubra y deje levar hasta que doble su tamaño, cerca de 1 hora. Golpee la masa para desgasificar y forme un pan redondo. Colóquelo sobre una fuente espolvoreada con harina de maíz, cubrir y dejar levar hasta que doble su tamaño, aproximadamente 45 minutos. Mientras tanto, precalentar el horno a 205°C. Una vez que la masa haya levado nuevamente, cepille la superficie con huevo batido y espolvorear con romero seco. Hornee durante 20-25 minutos hasta que la superficie esté dorada y suene a hueco cuando lo golpee.

## Ingredientes

- 1 taza/s Agua caliente (40°C aprox)
- 1 cucharada/s Azúcar de caña
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Romero fresco
- 1 cantidad mínima Albahaca
- 1 cantidad mínima Orégano
- 1 cantidad mínima Ajo seco
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Huevo batido
- 1 poco Romero seco para espolvorear
- 1/4 cucharadita/s Pimienta negra recién molida
- 0.5 taza/s Harina de trigo
- 1/2 gramo/s Harina (y un poco más para amasar)

## Categorías

Un día normal, Italiana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa

