

Pan de aceitunas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

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

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-aceitunas>

Preparación

Hacer el fermento disolviendo la levadura y el azúcar en un poco de agua tibia. Por otro lado, mezclar las aceitunas descarozadas y picadas con el aceite de oliva y reservar. En un bol mezclar la harina con la sal; en el centro incorporar el fermento, el agua, la mezcla de aceitunas y la pimienta; unir todo; y amasar por 5 minutos hasta que quede un bollo liso y se desprenda de las manos. Dejar reposar tapado en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Luego desgasificar la masa, estirarla con los dedos en una placa de horno rectangular y angosta; y dejar descansar por otros 15 minutos. Llevar a horno precalentado fuerte por un hora y media o hasta que al golpear la base suene hueca. Servir el pan cortado en bastones.



Ingredientes

- 100 grs. Levadura fresca
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 poco Agua tibia
- 200 grs. Aceitunas verdes
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1.7 kgrs. Harina 000
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 1/2 taza/s Agua tibia
- 1 cucharadita/s Pimienta negra

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Exótica, Familia, Pan y otros panificados para la casa