

Pancitos de aceitunas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 40min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **20**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Preparar el espumado con la levadura, el azúcar, 2 cucharadas de harina y 1/3 taza del agua a temperatura ambiente. Mientras tanto tamizar juntos la sal y el resto de la harina. Hacer un hueco en el centro e incorporar el aceite, el resto del agua y la levadura espumada. Trabajar la masa con la mano hasta obtener una masa elástica. Añadir las aceitunas y amasar, de ser necesario, y dependiendo de la humedad de las aceitunas, incorporar más harina. Dejar reposar una hora en un lugar libre de corrientes de aire. Precalentar el horno a 210°C. Dividir la masa en 20 bollitos y llevarlos a una placa ligeramente engrasada. Pintar la masa con huevo y dejar reposar nuevamente, esta vez por 30 minutos. Hornear los pancitos hasta que estén cocidos y dorados.



Ingredientes

- 500 gramo/s Harina 000
- 1 cucharadita/s Sal
- 5 gramo/s Levadura instantánea
- 1 cucharada/s Azúcar
- 300 cc. Agua natural
- 30 cc. Aceite de oliva
- 125 gramo/s Aceitunas Negras sin carozo y picadas
- 1 cucharada/s Orégano seco

Categorías

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