

Chocolate Ocumare, orégano y nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fermento previo

Agua: 100 cc Levadura en polvo: 5 g

Harina 0000: 150 g

Masa

Leche: 75 cc Almendras: 20 g Azucar: 10 grs.

Agua: 75 cc Orégano: 1 cda.

Sal: 10 g Manteca pomada: 75 grs.

Nueces: 30 g

Harina integral: 100 Cantidad necesaria

Pimienta Negra: A gusto

Chocolate Ocumare al 70%: 70 g

Levadura en polvo: 5 g Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

Fermento previo

- Coloque en la batidora el agua junto con la levadura y la harina previamente tamizada
- Amase suavemente solo un par de minutos.
- Retire y coloque la masa dentro de una bolsa previamente humedecida con aceite, cierre la bolsa dejando lugar para que la masa doble su volumen.

Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la leche, la levadura y el azúcar, mezcle, agregue la harina previamente tamizada, la harina integral, la sal, el orégano y la pimienta, mezcle bien luego lleve a la batidora y deje amasando suavemente
- Si la masa esta dura agregue unas gotas de agua.

Armado

- Añada a la masa el fermento mientras sigue amasando en la maquina.
- Luego agregue la *manteca*, mezcle unos segundos y añada las nueces, las almendras previamente tostadas y el **chocolate** mientras sigue amasando.
- Retire la masa de la batidora, colóquela en la mesada previamente enharinada y corte en partes
- Tome una de las partes y forme tubos de 3cm de diámetro y 4 dedos de largo, tome uno de los tubos estire con las manos suavemente y enrolle apretando levemente para que no quede aire en la masa.
- Coloque las piezas en moldes individuales de papel aluminio, pinte con huevo, espolvoree con frutas secas y cocine en horno a una temperatura de 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

• Corte el pan en porciones y acompañe con una tabla de quesos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chocolate-ocumare-oregano-y-nueces