

# 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

Agua: 75 cc

Sal: 10 g

Nueces: 30 g

Pimienta Negra: A gusto

Levadura en polvo: 5 g

Azucar: 10 grs.

Orégano: 1 cda.

Manteca pomada: 75 grs.

Harina integral: 100 Cantidad necesaria

Chocolate Ocumare al 70%: 70 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>