Hogaza de olivas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 150 cc
Manteca: 25 g
Harina 0000: 350 g
Sal: 15 g
Aceite De Oliva: 40 cc

Esponja

Harina: 150 grs.
Agua: 90 cc
Levadura: 25 grs.

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas descarozadas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Esponja

- En un bowl disponga el agua, la *levadura* y mezcle hasta que ésta se disuelva.
- Agregue la *harina* y termine de mezclar hasta unir los ingredientes.
- Trabaje la masa dando golpes hasta que la misma quede homogénea.
- Unte la masa con un poco de aceite, luego colóquela en una bolsa de nylon y cierre la misma dejando suficiente espacio para que la masa duplique su volumen.
- Sumerja la bolsa con la masa en un bowl con agua a temperatura de 36° C, hasta que esta duplique su volumen.

Amasijo

- En un bowl disponga el agua, el aceite, la sal, la *manteca* y la *harina*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Vuelque sobre la mesada y masa hasta formar un bollo de masa lisa.
- Incorpore la esponja ya fermentada y continúe amasando hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Cubra con un film y deje descansar durante 15 minutos.
- Luego corte piezas del tamaño deseado, dele forma redonda y estire con los dedos formando discos.
- Unte la superficie con aceite de oliva, aceitunas verdes o negras filetadas y cierre.
- Deje reposar unos minutos y estire nuevamente con las yemas de los dedos.
- Disponga en bandejas enmantecadas, rocíe con aceite de oliva y deje fermentar en lugar cálido sin corrientes de aire.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 15 á 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hogaza-de-olivas-verdes