Pan australiano



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.
Aceite de oliva extra virgen: 1 cdas. soperas
Harina Leudante: 450 g
Aceitunas sin hueso: 75 g
Agua tibia: 225 Ml.
Romero: 3 Ramitas

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200ºC
- Luego, en un bowl, colocamos la *harina leudante*, media cucharadita de sal y una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra.
- Picamos el *romero* bien chiquito y lo añadimos al bowl.
- A continuación, hacemos un pequeño agujero en la mezcla en el bowl y agregamos el agua allí
- Mezclamos bien.
- Cuando esté todo bien unido y se haya formado una masa, la retiramos del bowl, la colocamos en una mesa y la apretamos un poco para aplanarla.
- Cortamos las aceitunas deshuesadas, las colocamos por encima de la masa y doblamos los bordes para que queden cubiertas
- Luego, amasamos hasta darle forma de pelota a la masa
- Una vez que esté lista, hacemos dos tajos en cruz y la llevamos al horno a 200° C durante media hora.
- Pasado ese tiempo, lo retiramos del horno y servimos caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-australiano