

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 200°C.
- 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>