

Pan caprese

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Harina: 500 grs.

Agua: 1 Taza

Laurel: 1 Hoja

Mozzarella: 50 g

Huevo batido: 1 Unidad

Albahaca: 5 Hojas

Levadura: 25 grs.

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Tomates secos

Tomates Perita: 2 Unidades

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la mozzarella en cubos coloque en un bowl y agregue el aceite junto con la *albahaca*, la *laurel* y la pimienta en grano.
- Deje macerar durante 3 horas, retire el *laurel* y procese.

Tomates secos

- Retire el pedúnculo de los tomates.
- Corte en cuartos y retire las semillas.
- Coloque en una fuente condimente con sal gruesa y lleve al horno a 70°C aproximadamente durante 2 a 3 horas.
- Hidrate los tomates secos en agua caliente y pique

Armado

- Coloque en un bowl el agua junto con la *levadura* y mezcle
- Agregue los tomates junto con la *mozzarella* procesada y la sal.
- Incorpore la *harina* y amase sobre la mesada.
- Agregue agua de ser necesario.
- Cubra la masa y deje descansar.
- Estire la masa y forme trenzas.
- Coloque en una bandeja pincele con *huevo* batido y deje fermentar hasta que doble su volumen.
- Cocine en el horno a 200°C aproximadamente durante 12 a 15 minutos

Presentación

- Sirva el pan caprese y acompañe con ensalada caprese a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-caprese>