

Pan con Aceitunas Marroquíes



Ingredientes

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Agua: 100 ML.

Levadura: 7 g

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Harina: 600 g

Sal: Una pizca

Azucar: 1 cda.

Para las aceitunas

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Azafrán en hebras: 8

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Chile rojo: 1 Unidad

Aceitunas negras: 200 g

Pimienta: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Harissa: 1 cdas.

Limón encurtido: 1 Unidad

Aceitunas verdes: 200 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, volcar la *harina* y realizar un agujero en medio. Echar la sal, el azúcar y combinar. Luego añadir el aceite de girasol.
- Mezclar la *levadura* con agua templada e incorporarla poco a poco.
- Amasar bien, agregarle agua caliente, continuar amasando y dejar reposar durante 45 minutos.
- Pasado este tiempo, regar con un poco de aceite de oliva para suavizar la masa.
- Enharinar la superficie de trabajo y extender la masa.
- En una sartén con aceite bien caliente, colocar el pan y dar vuelta y vuelta hasta que se dore.
- Para preparar las aceitunas, colocarlas en un tazón junto al *chile* picado -sin semillas-, *limón encurtido* también picado y los dientes de *ajo*.
- Añadir el *jugo de limón*, el *azafrán*, la *pimienta* y la *Harissa*.
- Revolver hasta que se mezcle bien con las *olivas* y aceite de oliva virgen.
- Servir el pan junto con las aceitunas marroquíes.

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