Pan con cereales y salame alerce



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pistachos: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 400 grs.
Sal: 10 g
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Harina de Centeno: 50 g
Semillas de Girasol: Cantidad necesaria
Harina de salvado: 50 g
Agua: 250 Ml.
Salame alerce: A gusto
Levadura en polvo: 5 g

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *harina* de trigo junto con la *harina* de salvado, la *harina* de *centeno* y la *levadura*
- Mezcle
- Agregue la *levadura*, el agua e integre.
- Vuelque sobre la mesada y amase.
- Incorpore agua de ser necesario.
- Cubra y deje descansar 20 minutos aproximadamente.
- Corte el **salame** en cuartos de rodajas finas.

Armado

- Estire la masa de 2 mm de espesor aproximadamente.
- Corte en rectángulos de10 cm por 20 cm aproximadamente.
- Pinte con *huevo* batido, coloque *salame* en un extremo pinte con *huevo* y doble.
- Distribuya *salame* por el resto de la masa pinte con *huevo* y enrolle.
- Coloque en una placa enmantecada pinte con *huevo* por encima y espolvoree con semillas de *amapola*, de girasol o de *pistacho*.
- Cocine en el horno a 180°C aproximadamente, 25 minutos.
- Retire y corte al bies.

Presentación

- Sirva los panes en un plato y acompañe con ensalada de quesos a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-cereales-y-salame-alerce