

Pan con trucha ahumada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan

Queso Blanco: 350 g Extracto De Malta: 10 g

Agua: Cantidad necesaria **Sal**: 22 g

Harina 000: 1 k Levadura: 25 grs.

Harina de Centeno: 1/2 Taza

Trucha ahumada

Eneldo: 2 cdas.

Esparragos: 15 Unidades Aceite De Oliva: A gusto Queso mascarpone: 200 grs. Sal y Pimienta: A gusto

Hinojo: 1 Bulbo

Trucha ahumada: 2 Filetes

Escarola fina: A gusto

Preparación de la Receta

Pan

- Vuelque la harina en la mesada, forme un hueco en el centro y agregue sal por los bordes, la levadura, extracto de malta, queso blanco, harina de centeno y un poco de agua en el hueco, comience a unir de los bordes hacia adentro, incorpore agua a medida que necesite, una vez unidos los ingredientes amase durante 30 minutos.
- Deje levar la masa durante 1 hora en un lugar calido

Truchas ahumadas

- Coloque los espárragos en una placa con agua, condimente con sal gruesa y cocínelos en horno a 200°C durante 20 minutos
- Una vez que los retire del horno humedézcalos con aceite de oliva.
- Corte el *hinojo* en juliana, colóquelo en una placa con aceite de oliva, pimineta y *eneldo*, cocine en horno hasta que el *hinojo* este tierno.
- Corte los filetes de **trucha** ahumada en trozos.

Armado

- Pincele con *manteca* derretida unos moldes de papel de aproximadamente 3cm de alto y luego espolvoréelos con *harina*.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa córtela en porciones de 80 gramos cada una y forme bollos, luego acomode los bollos en los moldes, espolvoréelos con harina de centeno y aplaste suavemente la superficie de cada bollo, déjelos reposar en un lugar calido durante aproximadamente 1 hora
- Cocine en horno precalentado a 200°C durante 20 minutos.
- Corte los panes al medio, úntelos con abundante queso mascarpone, luego coloque una hoja de escarola fina, el hinojo con eneldo, espárragos y trozos de trucha ahumada, tape con la tapa de pan.

Presentación

• Presente los sándwiches de trucha ahumada en una fuente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pan-con-trucha-ahumada