

# Pan cremoso de tomate y romero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** Cantidad necesaria

**Crema de leche:** 50 grs.

**Sal:** 15 g

**Harina 0000:** 300 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina de salvado:** 50 g

**Queso Crema:** 100 grs.

### Fermento

**Leche:** 100 cc

**Harina:** 150 grs.

**Levadura en polvo:** 20 g

### Reducción de tomates

**Pimentòn Ahumado:** 1/2 cdita.

**Romero:** Cantidad necesaria

**Azúcar Negra:** 15 grs.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimienta de Jamaica:** Una pizca

**Tomate concasse:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Fermento

- En un bowl coloque la leche junto con la *levadura* y la *harina*, mezcle y luego amase en la mesada.
- Coloque la masa en una bolsa de nylon untada con aceite
- Cierre dejando espacio para que la masa doble su volumen.

- Coloque la bolsa con la masa en un bowl con agua tibia 35° aproximadamente

## Amasijo

- Coloque en un bowl la *crema* de leche, el queso *crema*, el *huevo*, la sal y mezcle, incorpore luego ambas harinas.
- Integre bien y agregue agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada durante 2 min. aprox
- Cubra y deje descansar

## Reducción de tomates

- Cocine en una sartén con aceite de oliva el **tomate** junto con el azúcar negra, el **romero**, la pimienta de jamaica y el *pimentón*.
- Deje reducir a fuego lento.
- Retire del fuego y deje enfriar en su totalidad

## Armado

- Integre el fermento con el amasijo hasta que quede una masa homogénea.
- Incorpore la reducción de *tomate* a la masa.
- Cubra con *harina* y deje descansar de 5 a 10 minutos.
- Corte en bastones de 4 cm de diámetro y luego en el largo de la mano aprox.
- Haga bollos utilizando la palma de la mano.
- Luego forme bastones y coloque en una placa enmantecada.
- Corte la superficie de los panes con un bisturí y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Pinte con *huevo* y cocine durante 5 minutos en el horno precalentado a 160°C

## Presentación

- Sirva el pan acompañado con *solomillo*, *tomate* confitado y hojas verdes o a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-cremoso-de-tomate-y-romero>