Pan de Aceitunas por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Agua: 300 c.c.
Levadura: 20 Gramos
Aceitunas negras: 100 Gramos
Harina: 500 Gramos
Sal: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina* con sal, añadir agua, *levadura* desgranada y amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Incorporar el aceite de oliva, aceitunas picada y amasar hasta integrar.
- Cubrir la masa y dejar reposar durante 30 minutos.
- Dividir la masa en porciones y dar forma de zepelín a cada bollo
- Espolvorear con *harina* y estibar sobre placas engrasadas.
- Cubrir y dejar fermentar por 1 hora.
- Cocinar a 200° C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-aceitunas-por-juan-manuel-herrera