Pan de arvejas y especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Leche: 250 cc
Aceite De Oliva: 50 g
Sal: 10 g
Clavo de olor en polvo: 1/2 cdita.
Jengibre en polvo: 1/2 cdita.
Harina de trigo 0000: 300 g
Harina de arvejas: 200 g
Lomo ahumado: 200 g

Masa madre

Agua: 100 cc
Harina 0000: 200 g
Levadura en polvo: 5 g

Preparación de la Receta

Masa madre

- Coloque en un bowl la *levadura* junto con el agua, mezcle bien e incorpore la *harina*, mezcle nuevamente y luego trabaje la masa con las manos.
- En un recipiente con abundante *harina* hunda la masa hasta cubrirla y tape con papel film
- Deje reposar durante 24 horas.

Amasijo

- Coloque en un bowl la leche junto con la sal, mezcle y agregue el aceite, la *harina* de arvejas, la *harina* de trigo, el *jengibre* y el clavo de olor, mezcle hasta integrar los ingredientes.
- Pique el *lomo* y añada a la masa, mezcle con las manos luego amase.

- Si la masa queda dura añadir agua y amasar hasta lograr una textura suave.
- Deje reposar durante 15 minutos.

Armado

- Incorpore al amasijo la masa madre, amase bien hasta que ambas queden incorporadas totalmente.
- Espolvoree con *harina*, tape y deje reposar durante 30 minutos.
- Tome una porción de la masa, estire en forma de bastón y coloque sobre una placa previamente enmantecada
- Con la ayuda de una tijera haga en la parte superior pequeños cortes triangulares, luego doble la punta del triangulo hacia adentro.
- Forme con otra parte de la masa nuevamente un bastón, haga los mismos cortes que en el anterior pero esta vez formando espigas, una hacia la derecha y otra a la izquierda, así hasta terminar, luego coloque en la placa y forme una corona.
- Pinte con *huevo* y deje reposar hasta duplicar su volumen.
- Cocine en horno a 200ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Corte en porciones y acompañe con diferentes pastas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-arvejas-y-especias