elGourmet

Pan de avellanas y pasas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Avellanas: 300 g
Sal: 15 g
Pasas de uvas rubias: 200 g
Agua tibia: 1/2 Taza
Levadura: 25 g
Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Molemos 100 gramos de avellanas y las mezclamos con 500 gramos de *harina* y 15 gramos de sal
- Luego, hacemos un hueco en el centro y añadimos 25 gramos de *levadura* fresca y media taza de agua tibia
- Dejamos activar el fermento
- Amasamos hasta formar un bollo liso y dejamos levar en un lugar cálido.
- Cuando haya levado, desgasificamos suavemente y agregamos pasas rubias y avellanas
- Luego, le damos la forma deseada y realizamos cortes en la superficie
- Enharinamso la superficie y dejamos levar
- Llevamos a un horno fuerte y cocinamos hasta que esté dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-avellanas-y-pasas-2