Pan de cerezas goji y maca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan

Cerezas goji: 1/2 Taza
Polen: 20 g
Sal: 20 g
Pasas de Uva: 1/2 Taza
Nueces: 1/2 Taza
Maca: 20 g
Agua tibia: Cantidad necesaria
Harina integral: 500 grs.
Levadura: 40 grs.
Aceite Vegetal: 60 Ml.
Harina 000: 500 g

Sándwich

Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Romero: 1 Rama
Pimienta de Cayena: A gusto
Ricota de campo: 1 k
Sal fina: Una pizca
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Pan

- Mezclar las harinas con la sal
- Hacer una corona y poner la *levadura* en el centro, incorporar agua tibia de a poco e ir amasando.
- Agregar la maca, el aceite.
- Llevar a la mesada y seguir amasando hasta obtener un bollo liso.

- Poner el bollo en un bowl y taparlo con un lienzo
- Dejar *leudar* en un lugar templado hasta que duplique su volumen.
- Hidratar las cerezas y las pasas para la cubierta del pan.
- Picar las nueces.
- Volcar el bollo en la mesada, estirar un poco y colocar en el centro las nueces, las cerezas, las pasas y el polen.
- Enrollar, cortar la masa con un cuchillo, unir los bollos y seguir amasando.
- Darle forma de *focaccia* y colocar en una placa enharinada.
- Espolvorear con las pasas, cerezas hidratadas y algunas nueces.
- Tapar y dejar *leudar* hasta que duplique su volumen.
- Cocinar en un horno precalentado a 160° por 45 min.

Sándwich

- Cortar el *hinojo* en láminas finas, el *limón* en rodajas.
- Intercalar en un bowl
- *Condimentar* con sal, pimienta negra en grano y aceite de oliva hasta cubrir.
- Dejar curar en la heladera por unas horas.
- Asar en un horno precalentado a 160° por 30 min
- La *ricota* de campo condimentado con pimienta negra molida, sal, pimienta de *cayena*, *romero* fresco, y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-cerezas-goji-y-maca