

Pan de olivas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida Sugerida

Malbec Syrah 1997:

Bruschetta

Rodajas de pan de olivas: Cantidad deseada

Huevo de codorniz: 1 (por rodaja) Unidad

Salsa verde: 1 (por rodaja) cdas.

Tomates secos: 1 (por rodaja) Unidad

Fermento

Agua a temperatura ambiente: 1/2 L

Harina: 500 grs.

Levadura: 50 grs.

Guarnición

Espinaca: 1 Paquete

Masa

Sal: 30 g

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 100 cc

Olivas negras y verdes: 500 g

Harina: 1 k

Pannini

Rúcula: 10 Hojas

Queso Brie: 100 g

Tomate: 1 Unidad

Pan de olivas: 1 Unidad

Salsa verde: 3 cdas.

Mozzarella: 100 g

Aceite De Oliva: 15 cc

Jamón crudo: 100 g

Salsa verde

Jugo de Limón: 2 cdas.

Miga de pan: 2 ó 3 Rodajas

Anchoas: 2 Filetes

Yema de huevo duro: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Fermento

- En un bowl mezcle el *harina* con la *levadura* y el agua hasta unir bien todos los ingredientes.
- Proteja la superficie del bowl con papel film.
- Deje levar a temperatura ambiente entre 20 y 30 minutos.

Masa

- En un bowl mezcle el *harina* con la sal.
- Incorpore el aceite de oliva y el fermento
- Agregue las aceitunas descarozadas y picadas en trozos grandes
- Vaya agregando *harina* de a poco.
- Una los ingredientes sin amasar demasiado.
- Divida la masa en dos y forme los panes en forma alargada.
- Pinte una placa para horno con aceite de oliva.
- Acomode allí los panes espolvoreados con *harina*
- Deje levar 1/2 hora.
- Lleve a horno caliente (200 grados) 25 a 30 minutos o hasta que estén dorados.

Salsa verde

- Procese todos los ingredientes.

Arme las bruschettas

- Fría los huevos de codorniz.
- Salpimiente.
- Unte las rodajas de pan con salsa verde
- Acomode encima 1 *huevo* frito y 1 *tomate* desecado.

Arme el pannini

- Corte el pan por la mitad en forma transversal.
- Unte con salsa verde.

- Acomode en una de las caras del pan rodajas de *tomate*, *jamón* crudo, queso brie o *mozzarella* y hojas de *rúcula*.
- A la otra cara del pan pínitela con el aceite de oliva.
- Tape y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-olivas>