Pan de remolacha



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Remolacha: 800 Gramos
Crema de leche: 320 Centímetros cúbicos
Harina 0000: 400 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita
Avena: 200 Gramos
Semillas De Hinojo : 100 Gramos
Sal: A gusto
Huevo: 8 Unidades
Aceite de girasol: 320 Centímetros cúbicos
Polvo para hornear: 8 Cucharadas
Harina integral: 400 Gramos
Aceite de semillas de zapallo: 200 Gramos
Queso feta: 300 Gramos
Queso Parmesano: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol la *avena*, *tomillo*, semillas de *calabaza* y semillas de *hinojo*
- Sumarle harinas (0000 – integral) , sal, bicarbonato de sodio y polvo para hornear
- Agregar la **remolacha** (cocida al horno y hecha puré), los huevos, *crema* el aceite la miel y queso parmesano
- Por último agregar el queso de cabra con mucho cuidado para que se noten los trozos. , volcar la mezcla en molde de pan previamente aceitado
- Antes de cocinar espolvoreara algunos copos de *avena* y semillas de *calabaza*
- Hornear a 180 grados por 40 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-remolacha