

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>