Pan grande de campo y bruschettas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Humus

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Lomito ahumado: 200 g
Ajo: 2 Dientes
Tomates Perita: 3 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Albahaca: 1/2 Taza
Tomate concasse: 3 Unidad
Garbanzos: 1 Taza
Huevos de codorniz duros: 10 Unidades
Comino: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Tahineh (Pasta de sésamo: 1 cdas.
Queso de Cabra: 300 g

Masa madre

Agua: Cantidad necesaria
Harina de Centeno: 1/2 Taza
Miel: 2 cdas.
Harina 000: 400 g

Pan de campo

Extracto De Malta: 10 g
Germen de trigo: 15 g
Sal fina: 25 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Harina 000: 1 k

Preparación de la Receta

Masa madre

- Mezcle las harinas, luego incorpore la miel y agua, amase unos minutos y déjela reposar dentro de un recipiente en un lugar calido y oscuro durante 2 días, de esa forma obtendrá la masa madre.

Pan de campo

- Coloque todos los ingredientes en un bowl junto con la masa madre anteriormente realizada, mezcle bien hasta integrar los ingredientes y luego amase durante 25 a 30 minutos aproximadamente
- Deje reposar en un lugar calido durante 2 horas y luego desgasifíquela.

Humus

- Remoje los garbanzos en agua durante 24 horas, luego en agua limpia y fría con un diente de *ajo* cocínelos hasta que estén tiernos.
- Realice una incisión el las berenjenas y coloque dentro de cada, una mitad del diente de *ajo* restante, acomódelas en una placa, rocié con aceite de oliva y cocine en horno precalentado durante 15 minutos.
- Corte los tomates perita en rodajas
- En una placa con una *plancha* siliconada disponga las rodajas de *tomate*, sazone con sal y azúcar y cocine en horno a 120ºC durante 15 minutos.

Armado

- Una vez desgasificada la masa extiéndala con las manos y luego comience a enrollar aplastando con la palma de las manos cada pliegue que realice hasta obtener la forma del pan, tipo baguette pero más ancho
- Deje reposar nuevamente cubierto y en un lugar calido durante 6 horas aproximadamente
- Luego realice cortes superficiales y en forma diagonal.
- Cocine en horno precalentado a 180ºC hasta que este dorado.
- Retire y una vez frió corte en rodajas
- Humedezca las rodajas con aceite de oliva y tusuelas unos minutos en el horno.
- Una vez frías las berenjenas retire la piel y coloque la pulpa en un recipiente, condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Una vez tiernos los garbanzos macháquelos con un mortero, luego incorpore el *tahine*, *comino*, sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle bien.
- Coloque los tomates *concasse* en un bowl junto con la *albahaca* previamente cortada en juliana y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Arme una parte de las bruschetas untadas con humus, la pulpa de berenjenas, rodajas de *tomate* y queso de cabra y otras con as tomates *concasse*, *fetas* de lomito ahumado y huevos de codorniz.

Presentación

- Sirva las bruschettas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-grande-de-campo-y-bruschettas