

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 en las berenjenas y coloque dentro de cada una, una mitad del diente de *ajo* restante, acomódelas en una placa, rocíe 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 120°C 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 180°C hasta que este dorado.
- Retire y una vez frío 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 *concasé* 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 bruschettas untadas con humus, la pulpa de berenjenas, rodajas de *tomate* y queso de cabra y otras con los tomates *concasé*, *fetas* de lomito ahumado y huevos de codorniz.

Presentación

- Sirva las bruschettas en una fuente.