

Pan malbec, centeno y almendras caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras caramelizadas

Manteca: 10 g

Azucar: 150 grs.

Espicias surtidas: 1 cdita.

Pimienta: A gusto

Almendras picadas: 150 g

Amasijo

Aceitunas negras picadas: 100 g

Vino Malbec: 130 cc

Agua: 30 cc

Manteca pomada: 50 grs.

Harina 0000: 150 g

Aceto balsámico: 1 cdita.

Sal: 15 g

Harina de Centeno: 200 g

Fermento Previo

Vino Malbec: 50 cc

Agua: 50 cc

Harina 0000: 150 g

Levadura: 20 grs.

Preparación de la Receta

Fermento previo

- Coloque en un bowl el agua junto con el vino malbec, la *levadura* y la *harina*, mezcle hasta integrar por completo los ingredientes.

- En una bolsa húmeda con aceite coloque la masa y deje descansar dentro de un bowl con agua tibia.

Amasijo

- Coloque en un bowl el vino malbec, el agua, la sal, el aceto balsámico, la *harina* de **centeno**, la *harina* común y las aceitunas, mezcle bien hasta integrar los ingredientes.
- Agregue agua si es necesario.
- Luego añada la *manteca* y siga mezclando.

Almendras caramelizadas

- En una olla de teflón coloque el azúcar junto con las almendras y las *especias*, lleve a fuego medio y mezcle mientras dora las almendras.
- Condimente con pimienta, retire del fuego e incorpore la *manteca*, mezcle.
- Sobre un mármol vuelque las almendras, y deje enfriar.

Armado

- Corte el fermento en trozos y añada al amasijo, amase hasta unir completamente.
- Tape y deje descansar durante 20 minutos.
- Estire la masa con las manos, y vuelque encima las almendras, amase suavemente hasta integrar las almendras.
- Estire luego con un palote y corte en cuadrados de 3x3cm
- Estire los cuadrados con las manos y luego enrolle.
- En una placa previamente enmantecada coloque los pancitos, cocine en horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Corte los pancitos al medio y rellene con *jamón* crudo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-malbec-centeno-y-almendras-caramelizadas>