Boston Brown Bread



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Crema agria: 2 tazas
Harina integral: 1 Taza
Sal: 2 cditas.
Rocío vegetal: cantidad necesaria
Harina de Centeno: 1 Taza
Harina 000: 1/2 Taza
Polvo de hornear: 1/2 cdita.
Harina de Maíz: 1 Taza
Agua: 1/2 Taza
Pasas: 1 Taza
Miel: 1 Taza
Extracto De Malta: 2 cda.

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *harina* integral, la *harina* de *centeno*, la *harina* de maíz -no la instantánea, sino la tradicional-, la *harina* 000, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato.
- Realizar un hoyo en el centro de los secos
- Añadir la miel, el extracto de *malta* y el agua
- Integrar con una cuchara.
- Agregar la *crema* agria
- Mezclar bien
- Por último, incorporar las pasas y mezclar bien.
- Engrasar con *mantequilla* 2 moldes profundos -pueden ser latas de conservas, medianas y limpias-
- Volcar la preparación en los mismos y alisar la superficie con ayuda de una cuchara.
- Disponer los moldes en una fuente profunda a baño maría, con agua tibia
- Tapar con papel metálico
- Llevar al horno y cocinar a 180°C grados durante 60 minutos.
- Retirar y servir
- Cortar el pan en rodajas y untar el pan con lo que más te guste -manteca, queso, mermelada, miel, etc-.

- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa
- Si lo deseas, puedes reemplazar la miel por melaza.

- Realiza la *crema* agria con 2 tazas de *crema* y 2 cucharadas de *limón*.
- Las pasas son opcionales
- Puedes no incluirlas o reemplazarlas por frutas secas, como maníes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-marron-de-boston-boston-brown-bread