

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.

