elGourmet

Pan mediterráneo y pan de puerto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de puerto

Anchoas: 50 g
Sal: 10 g
Tomates secos hidratados: 50 g
Salvado de trigo: 150 g
Harina 0000: 350 g
Aceite: 50 g
Agua: 250 Ml.
Tinta de calamar: 1 cdita.
Levadura en polvo: 10 g
Ajo: A gusto

Pan mediterráneo

Azafrán: 1 cdita.
Ajo picado: 2 Dientes
Harina de trigo: 350 grs.
Agua: 230 Ml.
Harina de Centeno: 150 g
Pollo salteado: 100 g
Aceite De Oliva: 50 g
Sal: 10 g
Ají molido: A gusto
Levadura en polvo: 10 g

Preparación de la Receta

Pan de puerto

- Disuelva la tinta de *calamar* en el agua, coloque en un bowl y agregue el aceite, junto con la *levadura*.
- Incorpore los tomates, la sal, las anchoas, el *ajo*, el salvado y la *harina*.
- Mezcle, lleve a la procesadora y amase.
- Incorpore agua de ser necesario.
- Retire y deje descansar.
- Estire con la mano de 2 cm de espesor aproximadamente y corte rectángulos.

Pan mediterráneo

- En un bowl coloque, el agua junto con la *levadura*, el aceite y deje reposar unos minutos
- Agregue la sal, el *ajo*, el *ají* molido, el *azafrán*, y ambas harinas.
- Mezcle, vierta sobre la mesada y amase con las manos.
- Incorpore el *pollo* e integre.
- Cubra y deje reposar
- Desgasifique y corte en bastones.
- Luego corte la medida de tres dedos y bolle.
- Haga un corte en la superficie en forma de cruz y deje que leven al doble de su volumen.

Armado

- Coloque los pancitos del mediterráneo en una placa enmantecada.
- Coloque los panes de puerto en una placa espolvoreada con *harina*, y espolvoree los panes por encima
- Cocine en el horno a 220°C de 12 a 15 minutos aproximadamente

Presentación

- Sirva el pan del mediterráneo y acompañe con *huevo* y *tomate*.
- Y el pan de puerto con hojas verdes a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-mediterraneo-y-pan-de-puerto