Pan relleno con hongos silvestres y calafate

Ingredientes

Para el pan

Perejil: Cantidad necesaria
Levadura fresca: 20 grs.
Agua: 180 cc
Sal: 10 grs.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 10 grs.
Hojas de apio: Cantidad necesaria
Harina 000: 300 g

Para el relleno de hongos

Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de diente de león o radicheta: 1 Puñado
Hongos silvestres: 100 g

Para el relleno de remolacha y calafate

Calafate: 70 grs.
Remolacha: 1 Unidad
Mostaza: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el pan

- En un bowl colocar la *harina*, la sal, el azúcar y la *levadura*
- Añadir el agua, integrando los ingredientes hasta formar una masa suave y tierna.
- Una vez formado el bollo agregar las hierbas picadas y la ralladura de *limón*, seguir amasando hasta que todo quede integrado y la masa quede lisa y con tensión.

- Dejar reposar 30minutos.

Para el relleno de remolacha y calafate

- Cocer la *zanahoria* y la *remolacha* en agua hirviendo hasta que estén bien tiernas.
- Pelarlas y cortarlas en cubos chicos irregulares.
- Poner en un bowl y comenzar a machacar con un mortero, agregar el calafate y seguir machacando.
- Agregar la *mostaza* y mezclar hasta que quede un puré untuoso y cremoso
- Salpimentar

Para el relleno de hongos

- Calentar una sartén con un chorro de aceite de oliva
- Agregar los **hongos** dejar que se doren, sumarle las hojas de diente de león rotas con la mano.
- Salpimentar y reservar

Para el armado del pan

- Con la masa hacer bollos de 100 gr aprox
- Estirar discos de medio cm aprox
- De espesor.
- Colocar una capa del relleno de *remolacha* y sobre esta los *hongos* salteados con el diente de león.
- Mojar los bordes de la masa con agua y cubrir con otro disco de masa.
- Cocer sobre una *plancha* caliente, cuando esté crocante dar vuelta y cocinar del otro lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-relleno-con-hongos-silvestres-y-calafate