

Pan Sin Amasado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 2 Tazas

Harina 0000: 1 Taza

Levadura fresca: 25 g

Avena: 1/2 Taza

Aceite: 1 Cucharada

Harina integral: ½ Taza

Mix de semillas: a gusto

Sandwich

Alcaparras: c/n

Ciboulette: c/n

Salmón ahumado: c/n

Queso mascarpone: c/n

Preparación de la Receta

- Desgranar en una budinera *levadura*, agregar agua, aceite y *harina*.
- Mezclar con espátula de goma hasta integrar.
- Añadir *avena*, *harina* integral y semillas, seguir mezclando hasta unir. Es una masa bastante líquida.
- Dejar reposar tapado en lugar cálido por 20 minutos y cocinar en horno a 180^a C por 35 minutos.
- Cortar 2 rodajas del pan y armar un sándwich con queso mascarpone con *ciboulette*, *alcaparras* y *fetas* de *salmón* ahumado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-sin-amasado>