

Pan sorpresa



Ingredientes

Para el relleno (mini sandwiches)

Opción1: sobrasada, paté y queso:

Opción3: salmón y aguacate:

Opción2: jamón y queso:

Opción4: queso crema, pesto y tomates secos:

Para la hogaza de pan:

Harina: 500 gr.

Levadura fresca: 20 gr.

Sal: 15 gr.

Agua tibia: 270 ml.

Masa madre: 1 Sobre

Aceite de oliva extra virgen: 20 ml.

Preparación de la Receta

Preparación

Preparar la masa

- Mezcla la *harina*, *sal*, *levadura* y masa madre en un bol
- Haz un hueco en el centro y *añade* el agua poco a poco, mezclando
- Incorpora el aceite y amasa hasta obtener una masa homogénea
- Amasa sobre una superficie enharinada durante 10-15 minutos
- Deja reposar la masa tapada durante 1 hora

Formar y hornear la hogaza

- Da forma a la masa y deja reposar 20 minutos más

- Precalienta el horno a 200°C
- Hornea durante 15-20 minutos en una *cacerola*
- Puedes colocar un recipiente con agua en el horno para crear vapor y mejorar la corteza

Montar el pan sorpresa

- Una vez frío, corta la parte superior de la hogaza y retira la miga
- Usa esa miga para hacer mini sándwiches con los rellenos que prefieras
- Rellena el pan con los sándwiches y vuelve a colocar la tapa

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-sorpresa-4>