Pan sorpresa de centeno con nuez y pasas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de nuez y pasas

Extracto De Malta: 10 g
Pasas de uva rubias: 100 g
Harina 000: 1 k
Nueces: 350 g
Agua: Cantidad necesaria
Sal: 32 g
Masa madre: 300 g
Harina de Centeno: 200 g

Relleno Opcion 1

Jugo de Limón: 1 cda.
Puré de Palta: 1 Unidad
Cebolla Morada: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 300 g

Relleno Opcion 2

Jugo De Lima: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Crema: 300 grs.
Pepino: 1 Unidad
Ciboulette picado: 1 cda.
Salmón ahumado: 300 grs.

Preparación de la Receta

Pan de nuez y pasas

- Coloque todos los ingredientes en un bow, luego intégrelos con la ayuda de un cornet y una vez obtenida la masa amase sobre la mesada hasta obtener una masa homogénea y lisa, luego cubra con un repasador y deje levar hasta que duplique su volumen.

Armado

- Una vez que la masa duplico su volumen desgasifíquela y estírela con las manos, luego espolvoree en el centro las pasas de uva rubias y amase nuevamente durante 5 minutos aproximadamente, luego estírela nuevamente con las manos y espolvoree con las nueces cortadas groseramente, amase nuevamente solo hasta integrarlas
- Deje reposar nuevamente durante 1 ½ hora
- Transcurrido el tiempo de reposo, de a la masa forma de pan con las manos
- Cocine en horno precalentado a 200ºC durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Corte el pan a lo largo y retire la tapa, luego con un cuchillo de punta fina realice un rectángulo sobre la miga a lo largo del pan y quítela entera.
- Una vez que obtenga la miga córtela en finas rodajas.
- Condimente el puré de *palta* con *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle.
- Pele la *cebolla* morada y corte en pluma, luego dispóngala en una placa con aceite de oliva, sazone con sal y pimienta y cocine en horno precalentado a 180ºC hasta caramelizarla.
- Corte el pepino con piel en finas rodajas.

- Opción 1

- Unte las rodajas de miga con el puré de *palta*, encima acomode una feta de *jamón* crudo y luego la *cebolla* caramelizada, cubra con otra *rodaja* de miga.

- Opción 2

- Unte rodajas de miga con el queso *crema*, encima acomode una feta de *salmón* ahumado, luego rodajas de pepino y cubra con otra *rodaja* de miga.
- Una vez armados los sándwiches acomódelos dentro del pan, de la misma forma en la que quito la miga.

Presentación

- Sirva el pan en una fuente y acompañe con una tabla de quesos y un buen vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-sorpresa-de-centeno-con-nuez-y-pasas