

Panes de cuatro harinas saborizados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de pan

Agua tibia: Cantidad necesaria

Harina de salvado: 250 g

Yogurt: 1 Unidad

Harina integral: 100 Cantidad necesaria

Avena arrollada: 50 g

Harina: 100 grs.

Sal: 2 cditas.

Levadura: 40 grs.

Leche tibia: Cantidad necesaria

Harina de Centeno: 250 g

Pan con jamón y cebolla

Masa de pan reservada:

Aceite: 20 cc

Queso rallado: 100 g

Cebolla: 1 Unidad

Jamón cocido: 150 g

Pan con nueces y pasas

Masa de pan reservada:

Huevo batido: 1 Unidad

Nueces: 50 g

Pasas de Uva: 30 grs.

Aceite: 60 cc

Semillas de centeno: 2 cdas.

Pan con semillas de amapola

Masa de pan reservada:

Huevo batido: 1 Unidad

Semillas de Amapola: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Masa de Pan

- En una olla con agua hirviendo cocine la *avena* arrollada durante quince minutos. Deje reposar en el mismo agua de cocción durante toda una noche.
- Disuelva la *levadura* con leche tibia.
- Pique las pasas de uva.
- Mezcle la *harina* blanca, la *harina* de salvado, la *harina* integral y la *harina* de centeno, con la *avena* arrollada. Disponga en forma de corona.
- Añada el *yogur*, la sal, la *levadura*.
- Integre los ingredientes con la mano añadiendo de a poco el agua tibia.
- Amase bien. Separe la masa en tres partes.

Pan con semillas de amapola

- Precaliente el horno a 180°.
- Amase una porción y forme los bollitos.
- Pinte con *huevo*, espolvoree con semillas de *amapola*.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque los pancitos. Deje levar
- Lleve al horno durante treinta minutos.

Pan con nueces y pasas

- Precaliente el horno a 180°.
- Estire en la mesada previamente enharinada un bollo y rellene con nueces, pasas de uva y el aceite.
- Amase, corte en trozos y forme de bollitos.
- Pinte con *huevo* y espolvoree con semillas de *sésamo*.
- En una placa para horno previamente enmantecada, coloque los pancitos. Deje levar.
- Lleve al horno durante treinta minutos.

Pan con jamón y cebolla

- Corte el *jamón* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una sartén con aceite rehogue la *cebolla* junto con el *jamón*. Retire
- Estire la masa, incorpore la *cebolla* con el *jamón cocido*,
- Amase, corte en trozos y forme los bollitos.
- Pinte con *huevo* y espolvoree con queso de rallar.
- En una placa previamente enmantecada coloque los pancitos. Deje levar.
- Lleve al horno y cocine durante treinta minutos.

Presentación

- Presente los pancitos en un plato y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-de-cuatro-harinas-saborizados>