Toast de pan de papa y panceta ahumada con portobellos grillados y mozzarella de Bufala

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el pan

Leche: 150 cc
Yema: 1 Unidad
Agua: 1 cda.
Harina 000: 450 g
Agua: 150 cc
Puré de papas: 120 grs.
Panceta ahumada: 250 g
Levadura seca: 7 g

Para el toast

Mozzarela de búfala: 400 g
Rúcula: 2 Tazas
Hongos Portobello: 500 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Pocillo

Preparación de la Receta

Para el pan

- Mezclar los 150cc de leche y de agua y entibiar, agregar la *levadura* y dejar reposar por 20 minutos.
- Poner en un bowl el pure de papas junto con la *harina* y dos cucharaditas de sal, agregar la *levadura*.
- Amasar hasta lograr una masa elastica, volver a poner la masa en un bowl aceitado, tapar y dejar descanasar por una hora, retirar, cortar la **panceta** en pequeños cubos e integrarlos a la masa.

- Dar forma al pan y dejar levar por otros 40 minutos, precalentar el horno a 220 grados horno fuerte, y hornear por 35 a 40 minutos. reservar.

Para el toast

- Cortar la mozzarela en *fetas*. sacar el tronco a los *hongos* y grillarlos en una *plancha* caliente con aceite de oliva hasta que esten dorados, salpimentar.
- Cortar rodajas de pan de 1cm, poner **mozzarella** sobre ella, llevar al horno hasta derretir, agregar los *hongos* y por encima unas hojas de *rucula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/toast-de-pan-de-papa-y-panceta-ahumada-con-portobellos-grillados-y-mozzarella-de-bufala