Pan de mostaneldo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Hacer en dos moldes de mini plumcake.

Ingredientes para 8 personas :

- 250 g. de Harina
- 14 g. de Azúcar
- 10 g. de Levadura fresca de panadero
- 1/2 cucharadita de Sal
- 100 ml. de Agua
- 75 g. de Nata fresca
- 1 cucharada de Mostaza a la antigua
- 12 g. de Eneldo picado

Preparación:

Paso 1

Disolver la levadura en un poco de agua tibia. Mezclar la harina, el azúcar y sal e incorporar la levadura, la nata fresca, la mostaza, el eneldo y el agua. Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en dos porciones. Con el rodillo estirar la masa y enrollar, cerrando la junta pinzando con los dedos. Introducir en los moldes. Dejar reposar, tapado con un trapo, media hora, hasta que doble su volumen. Hornear a 200 grados durante 20 minutos. Desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla.