

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

DEJAR QUE LA MASA ESTE BIEN
FERMENTADA

Descripción:

Se hace pronto, el mayor tiempo de la receta se la llevan la fermentación.

Ingredientes para 10 personas :

- 600 GR. de HARINA
- 300 ML. de AGUA
- 150 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS DE CAFÉ de SAL
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 1 PUÑADITO de UVAS PASAS (OPCIONAL)
- COLORANTE ROJO ALIMENTARIO
- 1 HUEVO BATIDO

Preparación:

Paso 1

En un bol, ponemos en este orden, el agua, el aceite, las pasas, la harina, la levadura y la sal, amasamos hasta conseguir una masa suave y elástica, la tapamos y dejamos fermentar, el tiempo de fermentación varía dependiendo de la temperatura ambiental, estará lista cuando veamos que ha doblado su volumen. Hacemos tres bolas, una grande, una mediana y otra más pequeña. Con a bola más grande y ayudados con un rodillo, damos forma de una especie de triángulo, este sera la cara y el gorro.

Paso 2

Estiramos la bola mediana y damos forma de media caña, esta sera la barba, .

Paso 3

Con la masa restante formamos los demás detalles, como se ve en la imagen

Paso 4

Disolvemos unas gatas de colorante un muy poquita de agua y con un pincel coloreamos el gorro, luego pegamos a gorro la bolita de masa.

Paso 5

Con una brocha de cocina lo pintamos con el huevo batido, lo metemos en el horno precalentado a 180° hasta que el pan este dorado.