Pan obsesión por el curry

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

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de harina
- ½ cucharada de curry en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 5 g de levadura instantánea de panadero
- 1,5 cucharadas de pipas de girasol
- 1,5 cucharadas de cebolla frita
- ½ cucharadas de miel
- 200 ml de agua
- 1 cucharadita de sal Maldón para espolvorear
- 1 cucharada de aceite de oliva (para decorar)

Preparación:

Paso 1

Mezclar los ingredientes secos (harina, curry, cebolla sal y levadura) e incorporar la miel y el agua (la cantidad que admita). 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 en cuatro porciones iguales, formar 4 barritas (estirando la masa con un rodillo, enrollando y pinzando, puedes ver el paso a paso en las baguettes), tapar con un trapo y dejar reposar durante 35-45 minutos, hasta que doblen su tamaño. Pintar con el aceite y espolvorear encima las pipas y la sal. Hornear a 200 grados durante 18-20 minutos.

Dejar enfriar encima de una rejilla.