PAN DE ACEITE

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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:
EL AZÚCAR HÚMEDA SE CONSIGUE PONIÉNDOLE UNAS GATAS DE AGUA, REMOVEMOS HASTA INTEGRAL EL AZÚCAR CON EL AGUA.

Ingredientes para 10 personas :

- 300 ML. de AGUA
- 150 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 500 GR. de HARINA DE FUERZA
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de SAL
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de AZÚCAR
- 7 GR, de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 1 PUÑADITO de UVAS PASAS
- AZÚCAR HÚMEDA
- 1 BATIDO de HUEVO
- 1 PUÑADITO de ALMENDRAS FILETEADAS Y TOSTADAS
- 1 PUÑADITO de SEMILLAS DE SÉSAMOS

Preparación:

Paso 1

En la panificadora ponemos todos los ingredientes, primero los líquidos, luego la harina y a continuación todo lo demás, si no tenemos amasadora lo amasamos a mano. Hacemos una bola, la tapamos y dejamos fermentar durante una hora, este tiempo es aproximado, dependiendo del la temperatura ambiente, tiene que doblar su volumen.

Paso 2

Hacemos tres partes iguales, cada parte la hacemos una tira y las trenzamos como se ve en la imagen,

Paso 3

Pintamos la trenza con huevo batido, ponemos las almendras las semillas y el azúcar húmeda lo metemos al horno apagado y dejamos que vuelva a fermentar. Calentamos el horno a 180º y lo metemos hasta que este dorado.