

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 g de harina de fuerza
- 100 g de harina de centeno integral
- 350 gr de agua
- 10 g de levadura fresca
- 75 g de dátiles picados
- 75 g de anacardos
- 50 g de bacon caramelizado
- 10 g de sal
- Para el bacon caramelizado:
- Un poco de azúcar moreno
- Una pizca de canela
- 4 lonchas de bacon

Preparación:

Paso 1

Ponemos las lonchas de bacon en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal, espolvoreamos un poco de azúcar moreno y una pizca de canela. Horneamos a 180°, 15-20 minutos, hasta que esté crujiente. Dejamos enfriar. Cogemos un bol amplio y mezclamos las harinas y la sal, en otro bol mezclamos el agua y la levadura desmenuzada. Mezclamos este líquido con las harinas, hasta conseguir formar una bola. Cortamos el bacon caramelizado en pequeños trozos y se lo añadimos a la masa junto con los dátiles picados y los anacardos troceados. Mezclamos bien dentro del bol hasta que se empiecen a juntar todos los ingredientes y nos quede una masa homogénea. Tapamos con un trapo húmedo y dejamos reposar 10 minutos. Untamos ligeramente la mesa con aceite, sacamos la masa del bol y amasamos ligeramente durante 10-15 segundos terminando con la masa en forma de bola. Lavamos y secamos el bol con agua caliente, lo untamos con un poco de aceite, volvemos a meter la masa y la dejamos reposar durante 15 minutos, tapada con un trapo húmedo. Repetimos esta operación dos veces más, hasta conseguir una masa suave y elástica. Dejamos fermentar dentro del bol durante una hora y media, cubierta con un trapo húmedo. Volcamos la masa sobre la mesa ligeramente enharinada y la dividimos en dos piezas. Estiramos las partes, formamos dos bolas tensando bien la superficie, cubrimos con un trapo y las dejamos reposar 10 minutos. Estiramos y aplanamos la masa hasta hacer una torta gruesa redondeada. Cogemos los dos lados más alejados de nosotros y los plegamos hacia el centro, presionando bien para que queden sellados. Ahora cogemos la punta que ha resultado de los pliegues anteriores y la plegamos hacia el centro presionando de igual modo. Giramos la masa 180° y repetimos los pliegues anteriores. Ahora plegamos la masa hacia nosotros de manera uniforme y sellamos ambos lados con la base de la palma de la mano. Hacemos rodar la masa hacia delante y hacia atrás, presionando levemente hacia abajo para conseguir expulsar por los extremos el aire que haya quedado atrapado en el pliegue. Ahora enharinamos dos paños de lino y forramos con ellos dos moldes de metal alargados de 20x10 cm. Colocamos las dos piezas sobre los paños con la unión hacia arriba, tapamos con un trapo húmedo y dejamos fermentar una hora y media. Precalentamos el horno a 200°, colocamos los panes en la bandeja, llenamos un cazo con agua caliente y lo colocamos en el interior del horno. Introducimos la bandeja y horneamos 30 minutos. Dejamos enfriar sobre una rejilla.