



PAN CON TOMATES SECOS Y ACEITUNAS

INGREDIENTES:

- 400 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 7 g de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 200 cc (1 vaso) de agua tibia
- 4-5 cucharadas de Aceite Copisi
- 50 g de aceitunas negras descaroizadas y cortadas en rodajitas
- 100 g de tomates secos en Aceite Copisi, escurridos y cortados en tiritas
- 1 yema de huevo batida

PREPARACIÓN:

Mezclar en un bol la harina, la sal y la levadura. Añadir luego el azúcar y el tomillo. Hacer un hoyo en el centro, incorporar allí de a poco el agua y el Aceite Copisi, integrándolos hasta obtener una masa. Agregar las aceitunas y los tomates. Unir bien los ingredientes y amasar 5 minutos.

Untar una fuente o un bol con Aceite Copisi y colocar la masa en forma de bollo. Taparla con film y dejar descansar en un lugar con temperatura cálida durante 1 ½ hora aproximadamente (o hasta que haya duplicado su volumen).

Espolvorear con harina una fuente para horno. Trabajar la masa una vez levada y cortarla en dos mitades, dándoles una forma ovalada o redonda. Ponerlas sobre la fuente, tapar con film y dejar en un lugar cálido hasta que duplicar su volumen nuevamente. Luego, hacer 3 cortes diagonales poco profundos en cada porción de masa y pintar con la yema batida. Cocinar los panes en el horno precalentado a 200°C durante 40 minutos (o hasta que estén cocidos). Una vez listos, dejar enfriar y servir.

COPISI
Scelto



PAN CON TOMATES SECOS Y ACEITUNAS

INGREDIENTES:

- 400 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 7 g de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 200 cc (1 vaso) de agua tibia
- 4-5 cucharadas de Aceite Copisi
- 50 g de aceitunas negras descarozadas y cortadas en rodajitas
- 100 g de tomates secos en Aceite Copisi, escurridos y cortados en tiritas
- 1 yema de huevo batida

PREPARACIÓN:

Mezclar en un bol la harina, la sal y la levadura. Añadir luego el azúcar y el tomillo. Hacer un hoyo en el centro, incorporar allí de a poco el agua y el Aceite Copisi, integrándolos hasta obtener una masa. Agregar las aceitunas y los tomates. Unir bien los ingredientes y amasar 5 minutos.

Untar una fuente o un bol con Aceite Copisi y colocar la masa en forma de bollo. Taparla con film y dejar descansar en un lugar con temperatura cálida durante 1 ½ hora aproximadamente (o hasta que haya duplicado su volumen).

Espolvorear con harina una fuente para horno. Trabajar la masa una vez levada y cortarla en dos mitades, dándoles una forma ovalada o redonda. Ponerlas sobre la fuente, tapar con film y dejar en un lugar cálido hasta que duplicar su volumen nuevamente. Luego, hacer 3 cortes diagonales poco profundos en cada porción de masa y pintar con la yema batida. Cocinar los panes en el horno precalentado a 200°C durante 40 minutos (o hasta que estén cocidos). Una vez listos, dejar enfriar y servir.

COPISI
Scelto