

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Pan de aceitunas

800 gr.



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 450 gr. de harina de fuerza
- 260 ml. de agua
- 5 gr. de levadura de panadería
- 125 gr. de aceitunas sin hueso negras y verdes
- Orégano
- 5 gr. de sal

## Preparación

1. Coloca el procesador de alimentos con las cuchillas de acero, y pulsando P pica las aceitunas. Resérvalas.
2. En la olla de inducción temple el agua a una temperatura de 50° en 5 minutos. Una vez este el agua templada coloca el gancho de amasar y añade todos los ingredientes y amásalos durante 8 minutos a velocidad 4.
3. Una vez amasado deja reposar durante una hora cubierto con un paño a temperatura ambiente.
4. Precalienta el horno a 200° y mete dentro del horno un bol con agua para crear humedad, incorpora en un molde para horno rectangular la masa y píntala con aceite, este molde tiene que tener sus paredes untadas con aceite de oliva. Mete el molde dentro del horno y prográmalo a 180° 40 minutos. Una vez cocido el pan, desmóldalo y espera hasta que esté a temperatura ambiente para comerlo.