

Pan de Aceitunas, tomates secos y orégano



Realizá esta receta con la Fábrica de Pan Peabody SmartChef

Ingredientes:

- 350 ml de leche.
- 3 cdas. de Aceite de Oliva.
- 10 gr. de levadura.
- 1 cda de sal
- 60 gr de aceitunas descaroizadas cortadas.
- 50 gr de tomates secos.
- 1 cda de orégano fresco.
- 500 gr (17 onzas) de harina 000.

-

Procedimiento: Colocar los ingredientes en la cubeta de pan respetando la siguiente sucesión: primero la leche y el aceite de oliva, luego la harina , la levadura y la sal (recordar que hay que evitar el contacto de la sal con la levadura porque inhibe su efecto). Los tomates secos hidratados, el orégano y las aceitunas descaroizadas incluirlos cuando la máquina emita la señal para agregarlos (add).

Cocinar el pan en el programa de pan básico, con peso de 1kg y con color oscuro.

Ver nuestra línea de Fábricas de Pan

Volver a Recetas