

Pan de aceitunas de Aragón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 50 '
- 60 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las aceitunas se conservan en salmuera. Por este motivo, modere su consumo si sigue una dieta baja en sal.

Modo express

1. Mezcle el agua, el aceite, la sal y el azúcar.
2. Deshuese las aceitunas, píquelas en trozos grandes y escúrralas bien.
3. Añada a la masa la mitad de la harina y toda la levadura desmenuzada. Mezcle, agregue el resto de la harina y las aceitunas y vuelva a mezclar.
4. Forme 2 barras con la masa y hágalas un corte profundo con un cuchillo bien afilado. Espolvoree la sal Maldon por encima.

5. Introduzca las 2 barras en la Chef Plus Induction y programe el menú Horno 60 minutos a 176°. A los 40 minutos, dele la vuelta a los panes y deje acabar el programa.