




# 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.