

Pan de cebollas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 65 '
- 6



Comentario nutricional

Este pan puedes emplearlo para la elaboración de aperitivos poniendo diferentes acompañamientos (queso, pimiento asado y atún...)

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y sofría la cebolla picada con una pizca de sal.
2. En un recipiente hondo, mezcle el agua, el azúcar, una cucharada de harina y unas gotas de aceite. Agregue la levadura desmenuzada y vuelva a mezclar. Tape con un trapo y deje reposar 30 minutos.

3. Al cabo de ese tiempo, añada el resto de la harina y la cebolla frita a la masa. Amase y divida en dos partes.
4. Utilice un rodillo para dar forma plana y redondeada (como una pizza) a cada una de las mitades de masa. Enrolle cada disco sobre sí mismo para hacer dos cilindros, practique unos cortes en la superficie y déjelos reposar una hora.
5. Meta los cilindros en la cubeta y programe el menú Horno 65 minutos a 176º. A los 45 minutos, de la vuelta a los panes y deje acabar el programa.