

RECETA: Pan de 2 colores

- **Producto:** Cacerola 24+Savarín
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 7
- **Tiempo de preparación:** 2 horas 30'

Ingredientes:

PAN INTEGRAL:

- 150 gr. harina integral
- 100 gr. harina 0000
- 5 gr. levadura en polvo o 15 gr. levadura fresca
- 5 gr. sal
- 10 gr. azúcar
- 125 cc. agua
- 20 cc. aceite

PAN QUESO:

- 250 gr. harina 0000
- 5 gr. levadura en polvo o 15 gr. levadura fresca
- 5 gr. sal
- 10 gr. azúcar
- 125 cc. agua
- 20 cc. aceite
- 50 gr. queso parmesano rallado



Procedimiento:

Para el pan integral mezclamos en un bowl las harinas con la levadura, la sal, el azúcar, el agua y el aceite. Amasamos durante 10' hasta obtener una masa lisa. Dejamos reposar tapada 30' en un lugar cálido. Para el pan de queso mezclamos en un bowl la harina con la levadura, la sal, el azúcar, el agua, el aceite y el queso rallado. Amasamos durante 10' hasta obtener una masa lisa. Dejamos reposar tapada 30' en un lugar cálido. Hacemos bollos de 100 gr. aproximadamente y los colocamos intercaladamente en el Savarín lubricado con aceite. Dejamos descansar tapado nuevamente hasta que duplique el tamaño. Precalentamos la Cacerola 5' a fuego mínimo. Colocamos dentro el Savarín y cocinamos a fuego mínimo 35'.