

RECETA: Pan de espinaca

- Producto: Cacerola 24 + Savarín 24
- Función: Horno Masas
- Porciones: 8
- Preparación: 90 min

Ingredientes:

500 gr. harina 0000

8 gr. de levadura seca o 24 gr.
levadura fresca

75 gr. espinaca procesada

225 cc. agua

10 gr. sal

1 cdita. azúcar

20 cc. aceite oliva



Procedimiento:

En un bowl colocamos la harina y hacemos un hueco en el centro. Colocamos la sal en los bordes y en el hueco la levadura, la espinaca, el agua, el azúcar y el aceite. Mezclamos y amasamos unos minutos hasta obtener una masa lisa. Hacemos un bollo y lo dejamos reposar tapado 10' en un lugar cálido.

Realizamos un hueco en el centro para darle forma de rosca.

Lubricamos el Savarín con aceite y acomodamos la masa adentro. Dejamos fermentar 30' en la Cacerola tapada.

Cocinamos 35' a fuego mínimo.

Desmoldamos y servimos.