



Entrada



Pan plano con dips para acompañar



Sartén Chef
Sensor

3 comensales

40min

Función:
Horno Masas

INGREDIENTES

Para la masa de pan:

300 gr. harina 0000
10 gr. levadura fresca
2 cdas. aceite de oliva extra virgen
200 cc. agua
½ cdita. azúcar
1 cdita. sal

Para el hummus:

1 taza de garbanzos cocidos
½ un. limón (jugo)
1 un. diente de ajo
3 cdas. aceite de oliva extra virgen
½ cdita. comino
½ cdita. pimentón dulce
c/n sal y pimienta

Para la pasta de palta:

1 un. palta
½ un. limón (jugo)
100 gr. queso crema
c/n sal y pimienta

Para el dip de queso crema:

100 gr. queso crema
c/n ciboulette picada
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN

En un bowl agregamos la harina, realizamos un hueco en el centro e incorporamos la levadura, el azúcar y la sal en los bordes.

Añadimos el agua junto con el aceite de oliva y amasamos hasta formar un bollo liso. Tapamos y dejamos descansar 15'. Tomamos pequeñas porciones de 50 gr. aproximadamente y bollamos. Dejamos descansar los bollos tapados durante 10' más.

Precalentamos la Sartén Chef Sensor 5' a **FUEGO MEDIO**.

Con la ayuda de un palote estiramos de forma circular los bollos en una mesada enharinada.

Cocinamos los panes de ambos lados hasta que estén dorados.

Para el hummus colocamos los garbanzos en el multi junto con el resto de los ingredientes y procesamos hasta lograr una pasta uniforme. Servimos la preparación en un bowl y espolvoreamos con pimentón dulce.

Para la palta procesamos o pisamos con tenedor la palta junto con el jugo de limón y el queso crema. Condimentamos a gusto.

Para el dip de queso crema mezclamos el queso con la ciboulette finamente picada y condimentamos.

Servimos los panes junto con los dips y aceite de oliva.

