

Pan de higos con naranja confitada y semillas de amapola



Elementos del invento:

- 4 cucharadas de semillas de amapola
- el zumo de 2 naranjas
- 1 huevo grande batido
- 50 gr de margarina sin sal
- 425 gr de harina de fuerza
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 1 1/4 cucharaditas de levadura seca de panadería
- 200 gr de higos secos
- 50 gr de naranja confitada

Elaboración de los elementos:

Tostar en seco en una sartén las semillas de amapola y reservar.

Exprimir las 2 naranjas y añadir agua hasta obtener 225 gr de líquidos.

Introducir los elementos en la panificadora según indique el fabricante. En mi caso puse, los líquidos, junto con la margarina y el azúcar moreno, así como las semillas de amapola.

Añadí la harina y por último la levadura.

Programa de pan normal. Cuando lo indique el programa añadir los higos secos -que habremos partido en 4 trozos-, así como la naranja confitada troceada a trocitos muy pequeños.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>