

Pan de aceite y comino



Elementos del invento:

- 500 gr de harina
- 10 gr de sal
- 100 gr de agua
- 250 gr de aceite de oliva virgen
- 20 gr de comino en grano
- 20 gr de levadura fresca
- 1 huevo
- azúcar humedecido

Elaboración de los elementos:

Amasar la harina, con la sal, el agua y el aceite. En el último momento añadir el comino y la levadura. Dejar reposar la masa tapada con un paño húmedo durante 45 minutos.

Formar 10 bolitas y dejar reposar tapadas otros 20 minutos.

Darle forma de barritas, colocar sobre la bandeja y pintar con huevo batido. Dejar levar durante 90 minutos.

Volver a pintar con huevo, hacer un corte en el medio y colocar azúcar humedecido.

Hornear a 230° durante 14 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

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