

# Pan de chocolate y pistachos



## Elementos del invento:

- 250 gr de harina
- 4 gr de sal
- 150 gr de agua
- 5 gr de levadura fresca
- 75 gr de gotas de chocolate
- 75 gr de pistachos pelados

## Elaboración de los elementos:

Disolvemos la levadura en el agua. Mezclamos la harina con la sal, añadimos el agua y amasamos. Cuando casi esté lista nuestra masa añadimos las gotas de chocolate y los pistachos. Ponemos en un bol, cubrimos con papel film y refrigeramos toda la noche.

Sacamos la masa de la nevera 30 minutos antes de su manipulación.

Dividimos la masa en 6 partes y formamos barritas pequeñas de molde. Dejamos levar durante 90 minutos.

Precalentamos el horno a 250 grados con una olla llena de agua y trapos para crear vapor.

Bajamos la temperatura a 210 grados y horneamos durante 20 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

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