

Pan de cebolla y laurel



Ingredientes:

para la cebolla:

- 280 gr de cebolla
- 280 gr de leche entera
- 3 hojas de laurel

masa:

- 100 gr de salvado de trigo
- 400 gr de harina de fuerza
- 1 cta de sal
- 14 gr de levadura fresca
- 250 gr de la leche de cocer la cebolla
- 150 gr de masa madre
- 280 gr de cebolla cocida

Preparación:

cebolla:

Infusionamos la cebolla con el laurel en la leche, cuando hierva retirar del fuego y dejar enfriar.

masa:

Colamos la leche y disolvemos la levadura, añadimos la masa madre y la cebolla.

Añadimos la harina y el salvado y amasamos hasta formar una bola ligeramente pegajosa (muy pegajosa en mi caso, yo tuve que añadir harina en este punto). Dejamos reposar 10 minutos tapada con un paño.

Amasamos 10 segundos la masa, damos forma de bola y dejamos que repose en un bol untado con aceite durante otros 10 minutos (tapada la masa).

Repetimos la operación y dejamos reposar en esta ocasión durante 1 hora.

Damos forma de bola, ponemos sobre la bandeja del horno, tapamos con un paño y dejamos que doble su volumen.

Horneamos a 210° durante 20 minutos, bajamos la temperatura a 190° y horneamos 30 minutos.

A disfrutar!!!

[conlaszarpasenlamasa](#)