



# PAN DE

*pasas y canela*

## Ingredientes:

- 350 gr de harina de fuerza
- 50 gr de harina integral
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 150 gr de masa madre
- 175 ml de agua a 20°
- 50 ml de aceite de oliva
- 12 gr de levadura fresca
  - 25 gr de miel
  - 200 gr de pasas

## Preparación:

Mezclamos las harinas junto con la sal y la canela.

En otro bol deshacemos la levadura en el agua. Añadimos la masa madre, el aceite y la pasas.

A continuación volcamos los ingredientes líquidos en los sólidos y amasamos hasta formar una masa uniforme. Tapamos con un paño y dejamos reposar 10 minutos.

Rociamos con agua con ayuda de un vaporizador y horneamos a 200° (yo con aire) durante 35 minutos (en la receta original 210° durante 50 minutos, pero a mi se me hubiera socarrado).

Aceitamos la mesa de trabajo, volcamos la masa y amasamos durante diez segundos. Tapamos con el paño y dejamos reposar otros 10 minutos. Pasado el tiempo indicado amasamos de nuevo durante diez segundos y colocamos sobre un bol aceitado, tapado con un paño. Dejamos reposar durante 1 hora.

Enharinamos la superficie de trabajo, amasamos con suavidad, formamos una bola y hacemos un agujero en el centro.

Aceitamos un aro de emplatado y lo colocamos en el agujero. Tapamos con un paño y dejamos levar durante otra hora.

Con la ayuda de una cuchilla de panadero, una cuchilla normal o un cutter hacemos un corte de medio centímetro de profundidad en el exterior de la circunferencia.



[conlaszarpasenlamasa](#)