



Consejo del chef

Usa este pan tanto para tostadas dulces como bocadillos salados. Las especias y el dulzor de la calabaza junto el toque ahumado de la sal le dan un punto muy interesante para cualquier tipo de elaboración.

Raciones para 5

50gr
Agua tibia
60gr
Levadura seca de panadería
100gr
Leche vegetal
150gr
Puré de calabaza
150gr
Harina de fuerza
300gr
Harina de trigo
30gr
Azúcar moreno
10gr
Sal ahumada
2gr
Canela
2gr
Nuez moscada
15gr
Aceite
75gr
Agua
25gr
Maicena

- 1 Primero, disuelve la levadura en los 50gr de agua y deja reposar unos minutos hasta que se forme una espuma en la superficie. Disuelve los 75gr de agua con los 25 de maicena y reserva.
- 2 En un bol, mezcla las harinas, el azúcar, la sal, y las especias.
- 3 Una vez reposada la levadura, mezcla todos los líquidos añadiendo el aceite y el puré de calabaza.
- 4 En el bol de la amasadora dispón los ingredientes secos y húmedos y amasa a velocidad media durante 10 minutos y a velocidad alta los últimos 5. Debes conseguir una masa integrada, suave y elástica.
- 5 Forma una bola con la masa y deja reposar dentro de un bol amplio y engrasado en un lugar cálido durante una hora aproximadamente o hasta que haya duplicado su volumen. Tapa con papel film para que no se seque la parte superior de la masa.

6 Una vez haya aumentado el volúmen, da forma al pan. Puedes hacer bollitos cogiendo 90gr de masa y dándoles forma redonda o hacer hogazas alargadas poniéndolas en un molde rectangular. Deja reposar la masa 45 minutos más antes de hornearlos.

7 Hornea el pan a 190oC durante 30 minutos.

8 Puedes congelar este pan previamente cortado para tenerlo disponible en cualquier momento. Unos minutos en la tostadora y lo tendrás listo. También puedes añadir unas semillas de calabaza a la masa para darle un puntito crujiente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/molletes-de-pan-de-calabaza/>

