Molletes de pan de calabaza



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/