DESAYUNO

PAN DE ZAPALLO

Ingredientes

- 600 g de harina sin polvos de hornear
- 20 g de levadura fresca o 8 g de levadura seca
- 3 cucharadas de azúcar
- 25 ml de agua tibia para activar la levadura
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 taza de leche en polvo
- 100 ml de agua
- 1/2 taza de zapallo cocido y molido
- 2 huevos chicos
- 30 g de mantequilla

Preparación

- Forma un volcán con la harina. En el centro pon la levadura, el azúcar y los 25 ml de agua tibia.

- Deja reposar unos 10 minutos, hasta que la levadura se active y forme espuma.

- Agrega la sal y la leche en polvo por fuera del volcán. Incorpora al centro los 100 ml de agua, el zapallo y los huevos, y comienza a amasar.

- Añade la mantequilla y amasa durante 8 a 10 minutos, a mano o con amasadora.

- Forma un bollo, cúbrelo y déjalo leudar en un lugar tibio entre 40 minutos y 1 hora.



- Desgasifica la masa presionándola suavemente y divídela en porciones iguales. Forma bolitas y acomódalas en una bandeja de horno.

- Cubre los panes con un paño y deja reposar unos 30 minutos.

- Hornea en horno precalentado a 180 °C durante unos 30 minutos. El tiempo puede variar según el tamaño de los panes.

- Retira y disfruta idealmente tibios, con mantequilla o el acompañamiento que prefieras.

