



Pan de aceite y Ajo



DIFICULTAD
ALTA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2 - 4

Ingredientes

- 500 gr de harina de fuerza
- 50 ml de Aceite de oliva
- 3 dientes de Ajo morado Big Garlic
- 235 ml de Leche
- 25 gr de Levadura
- 50 gr de Azúcar
- 10 gr de Sal

Paso a Paso

1. Pelar los 3 dientes de ajo, bien con un pelador de ajo o bien, metiéndolos en un tarro de cristal con tapa y agitándolos con fuerza.
2. En una sartén poner el aceite y un ajo laminado, sofreír a fuego lento.
3. En un cazo hervir la leche y los dos ajos restantes, durante unos 10 minutos a fuego medio y triturar.
4. Mezclar todos los ingredientes, (reservar un poco de leche para el final del amasado), menos la levadura. Y amasar la mezcla.
5. Añadir la levadura con un poco de leche y terminar de amasar hasta conseguir una masa homogénea.
6. Dejar reposar la mezcla unos 20 minutos, tapada con un plástico.
7. Dividir en el peso deseado (250 gramos) y bolear. De nuevo, dejarla reposar 10 minutos.
8. Extender la masa con un grosor de un cm, con los dedos y un poco de aceite.
9. Fermentar a una temperatura de 25º C o hasta que doble su volumen.
10. Precalentar el horno a 200º C.

TERMINADO DEL PLATO:

11. Cocer en el horno a 200ºC unos 15 minutos para piezas pequeñas y 20 minutos para piezas grandes. Una vez tenga un color dorado y esté hecho por dentro, sacar del horno y dejar reposar unos 10 minutos.

Después, lo podemos trocear y servirlo sólo o acompañado de un chorrito de aceite y una pizca de sal.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Para esta receta podemos usar cualquier variedad de ajo. Dependerá de si buscamos un sabor más intenso o más discreto. Nosotros hemos usado ajo morado para darle un sabor potente.
- La leche puede ser la que mejor te siente: desnatada, semi o entera. y con o sin lactosa. El pan va a salir rico de todas maneras. :)