

Pan de molde de eneldo



INGREDIENTES

PREPARACIÓN

Pan de molde al eneldo

• Levadura fresca	20 GR
• Agua	100 CC
• Queso crema	150 GR
• Cebolla en brunoise	125 GR
• Huevo	55 GR
• Sal fina	10 GR
• Eneldo	20 GR
• Harina 0000	500 GR
• Manteca	30 GR

Disolver la levadura con agua en un recipiente.
En una amasadora o bowl colocar queso crema, la cebolla, los huevos, la sal, eneldo, el harina, el agua con la levadura y por último la manteca.
Amasar hasta obtener una masa suave y elástica.
Colocar la masa en un recipiente ligeramente enharinado, cubrir con film y fermentar hasta duplicar su volumen.
Desgasificar.
Dejar descansar 10 minutos y dar forma de zepelines.
Colocar en moldes previamente enmantecados.
Fermentar hasta que la masa sobrepase el borde del molde.
Cocinar en horno a 180°C de 30 a 40 minutos, según tamaño del molde.

Opcional
Pintar los panes con manteca derretida ni bien salen del horno.