

Pan de Morcilla

Ingredientes:

600 gr. de harina de trigo

50gr. de levadura

350ml. de agua

2 cucharadas de AOVE (Aceite Olva Virgen Extra)

1 cucharadita de sal

150gr. de morcilla (sólo carne desgrasada)

1 Tarro de cristal

Elaboración:

El primer paso para la elaboración de este pan es desgrasar la morcilla. La manera tradicional de desgrasarla sería sacar la carne e introducirla en un cazo y desgrasarla a fuego lento. En esta ocasión y con el fin de minimizar el gasto energético en la elaboración de la receta, vamos a introducir la carne de la morcilla en un tarro de cristal y aprovechamos que el lavavajillas tenemos que ponerlo en marcha para desgrasar nuestra morcilla (es recomendable que la temperatura del agua del lavavajillas no supere los 65°).

Una vez que la morcilla está desgrasada procederemos a eliminar la grasa sobrante y comenzaremos a elaborar el pan. Para ello, volcaremos la harina sobre la encimera y formamos con ella un volcán, de manera que en el centro queda un hueco. Sobre ese espacio echaremos la sal y el agua poquito a poco y comenzaremos a mezclar todos los ingredientes. Iremos amasando a medida que vamos añadiendo el agua poco a poco. Cuando hayamos servido la mitad del agua, echaremos la levadura y seguiremos amasando. Añadimos la morcilla y seguimos amasando la mezcla con el agua restante. Amasamos y vamos creando una bola. Sabremos que tenemos la masa lista cuando hayamos conseguido "limpiar" la mesa de harina con la bola de masa.

Una vez tenemos la masa lista la colocaremos en un bol, la taparemos con papel film y la dejaremos reposando durante 1 ó 2 horas para que fermente.

Cuando ya esté fermentada la masa la colocaremos sobre la placa del horno y la estiraremos (no hace falta hacerle los cortes, en el proceso de cocción la misma masa se irá abriendo). Finalmente, la introduciremos en el horno. En esta ocasión, hemos utilizado un horno de vapor con su programa "masa pan", por lo que no hemos tenido que preocuparnos más que de introducirlo y cuando termina el programa sacarlo para que repose.

Si no tienes horno de vapor, deberás introducir el pan en el horno a 220° y en la parte inferior colocar un recipiente con agua para que le de humedad al pan (es conveniente no usar función con aire, puesto que reseca las masas). Pasados 25-30 minutos sacar el recipiente de agua y dejar otros 30 minutos para que se cree la corteza. Una vez que se ha creado la corteza y el pan ha cogido el color que nos gusta lo sacaremos y dejaremos enfriar.



¡Buen provecho!