

PAN RÁPIDO DE ACEITUNAS (VERSIÓN MOLDE)

INGREDIENTES :

- Olivas negras sin hueso (*)
- 250 grs de agua
- 1 pastilla de levadura fresca (25gr)
- 500 gr de Harina (**)
- 15 gr de sal (una cucharadita)
- 15 grs de Aceite de Oliva



PREPARACION:

- Ponemos en el vaso las **olivas** y las troceamos **4-5 seg** a **v.4**. Si para nuestro gusto han quedado demasiado grandes repetir el troceado 2-3 segundos más. Reservar en un bol.
- Sin lavar el vaso poner el **agua** y la **levadura** y atemperar: **1 min/ 37º/ v.1**
- Agregar la **harina**, la **sal** y el **aceite** y mezclar **15 seg/ v.6** para que todos los ingredientes queden bien integrados.
- A continuación vamos a amasar: **3 min/ velocidad Espiga**, sin poner el cubilete para que la masa se airee y agregando poco a poco las **olivas** reservadas para que se integren en la masa.

Mientras acaba de amasar vamos a engrasar un molde tipo Plum Cake (1 litro de capacidad) repartiendo unas gotas de aceite con un pincel de silicona o papel de cocina.

- A llegado la hora de encender el horno! (cada horno es un mundo, no queda otra que hacer pruebas con el vuestro , pero en los comentarios os pongo alguna recomendación “general”). Con el mío lo hago con aire a 180º y poniendo SIEMPRE en la parte inferior un recipiente lleno de agua.
- Tal cual, con el horno acabado de encender (sin precalentar) ponemos el molde de plum-cake sobre la rejilla colocada en la altura media y dejamos hornear durante 40 minutos. Importante no abrir el horno al menos la primera media hora! Transcurrido el tiempo comprobaremos el punto de cocción y si fuera necesario añadimos algunos minutos más. *(Mientras el horno se calienta el pan va levando)*
- Sacar del horno y dejar enfriar un poco sobre una rejilla y pasados unos minutos desmoldar (para que no se nos humedezca).
- Una vez frio... **a disfrutar!**

Y el que sobre se corta en rebanadas, se congela y es ideal para las tostadas del desayuno o preparar el bocata para la merienda!

Comentarios/Trucos:

- El HORNO: situar siempre la rejilla a media altura. Si tenéis aire, poner sólo aire a 180°. Si no tenéis aire poner sólo la parte de abajo y bajar un poco la temperatura (160-170°), aunque quizás os tarde un poco más evitaremos que se queme la parte de abajo!
- (*) Se pueden sustituir las aceitunas negras por cualquier otro ingrediente a vuestro gusto: nueces, cebolla crujiente, semillas variadas, pepitas de chocolate...
- (**) Según el tipo de harina que se utilice puede ser necesaria un poco más. Si la masa queda pegajosa, antes de sacarla del vaso, añadir una cucharada de harina y volver a amasar 15-20 segundos para que se integre bien.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix