

Pan de tomate Pomi y auyama (calabaza)



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Ingredientes

- Pure de tomate 700g 114 g
- 4 especias* (o de canela molida) 1 cdita.
- Azúcar 50 g (¼ de taza)
- Harina todo uso 390 g
- Huevo 1
- Huevo ligeramente batido para barnizar 1
- Leche en polvo 12 g
- Levadura seca instantánea (para pan) 2 cditas.
- Mantequilla (fundida) 40 g
- Puré de auyama (calabaza) 65 g (¼ de taza)
- Sal ½ cdita.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Estos hermosos pancitos con forma de calabaza son semi dulces, especiados y harán las delicias de todos en casa. Son ideales para ofrecer en Halloween o en cualquier comida especial en estas fechas.

1. En el bol de una amasadora de pie combina la passata Pomì junto a los ingredientes húmedos (puré de auyama, huevo y mantequilla fundida)
2. Agrega el resto de los ingredientes y amasa por 10 minutos a velocidad baja (15 minutos a mano) hasta obtener una masa lisa y suave que no se pega de las paredes del bol (añade una cucharada más de harina en caso necesario).
3. Deja levar la masa (tapada) en un bol aceitado por 60 minutos.
4. Divide la masa en 8 porciones iguales de 80 g c/u aproximadamente
5. Forma bolitas con cada pastón girando la masa sobre la mesa.
6. Para formar las calabacitas corta 8 cordones de 80 cm de largo, sumérgelos en aceite comestible para que sea más fácil retirarlos una vez horneados los panes.
7. Estira el cordón sobre la mesa y centra el pastón sobre este (con el cierre hacia arriba), cruza el cordón sin apretar sobre el pastón volteándolo hasta formar 8 lóbulos. Anuda en la parte superior y recorta el sobrante. Repite la operación con el resto de los pastones.
8. Cubre y deja levar los panes por 60 minutos. Barniza con huevo y lleva al horno precalentado a 180 °C por 15 a 20 minutos hasta que doren.
9. Una vez fríos retira el cordón con cuidado, decora con una rama de canela, una almendra o una nuez.

- Maru Aveledo @elgatogolosoblog