



PAN DE PIPAS DE CALABAZA

Ingredientes

200gr	de harina de fuerza
300gr	de harina normal
15gr	de levadura fresca
70gr	de pipas de calabaza
340ml	de agua templada
6gr	de sal gorda



Elaboración

Disolver la levadura en el agua templada. Poner la harina en un bol, añadir toda el agua y con ayuda de una cuchara de madera se mezcla bien. Dejar reposar media hora.

Después añadimos la sal y las pipas de calabaza, ponemos la masa en la mesa y mezclamos la masa doblándola sobre si misma durante diez minutos.

Untamos bien el bol con una gota de aceite, ponemos la masa, la tapamos con un film transparente y la dejamos reposar media hora. Pasado el tiempo la sacamos y la doblamos sobre sí misma. La metemos en el bol, volvemos a taparla con el film y la dejamos reposar otra media hora.

Enharinamos bien un paño de cocina, sacamos la masa del bol y cubrimos toda la superficie de este con el paño. Doblamos la masa sobre si misma durante cinco minutos y la ponemos encima del paño enharinado, cubrimos con el film y la dejamos reposar hasta que duplique su tamaño.

Precalentamos el horno a 250º C, cogemos una bandeja, la forramos con papel de horno y volcamos la masa sobre el mismo. Efectuamos unos cortes en la masa antes de meter el pan en el horno, rociaremos con un pulverizador de agua el horno y metemos la bandeja con la masa. Pasados diez minutos bajamos la temperatura a 200º y lo dejamos cuarenta minutos más. Pasado el tiempo de cocción apagamos el horno, entreabrimos la puerta y lo dejamos veinte minutos dentro del horno, después lo sacamos y lo dejamos reposar durante una hora, encima de una rejilla.