



## 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.