

Pan de olivas



Si quieres un pan con un sabor añadido te presento una opción con olivas. Yo escogí Kalamata por que son olivas con sabor potente, pero puedes utilizar otras como Aragón o muertas.

Que vas a utilizar:

- 1 bol mediano
- Gorro o papel film para tapar
- Amasadora (opcional)
- Báscula
- Banetón redondo
- Paño de algodón para tapar
- Cuchilla para greñar
- Olla de hierro fundido
- Rejilla para enfriar

Ingredientes:

250 gr. de harina panadera de El amasadero
250 gr. de harina gallega de gran fuerza de El amasadero
100 gr de masa madre al 100% (50gr. de harina y 50 gr. de agua)
320 gr. de agua
6 gr. de sal
18-24 olivas gruesas Kalamata (de sabor fuerte)
Semolina para el banetón y la olla de hierro fundido.

Proceso:

Mezclar las harinas, la masa madre y el agua (no poner toda el agua de golpe, dejando un 10% para añadir al fina). Cuando esté integrado añadir la sal y seguir amasando. Ir añadiendo el total del agua. Amasar hasta obtener una masa lisa y fina.

Dejar reposar 5'.

Quitar el hueso a las olivas y cortar en trozos (si son grandes sirve unos 6 trozos por oliva).

Añadir las olivas a la masa. Amasa 5-10' integrando las olivas.

Dejar reposar en bol 3-4 horas (dependiendo de la temperatura) hasta casi doblar el volumen de la masa, dando pliegues cada 45-60'.

Sacar del bol y bolear sin desgasar en exceso, formando la hogaza.

Pasar a banetón con semolina y dejar en frío (5º) durante 15 horas.

Al día siguiente... precalentar el horno durante 25' a 250º con calor arriba y abajo con la olla de hierro fundido en su interior.

Añadir semolina a la olla para que no se enganche.

Pasar la masa del frío directamente a la olla de hierro caliente.

Greñar.

Tapar la olla e introducir en el horno. Hornear 20' a 250º.

Destapar la olla y hornear otros 20' a 220º.

Si vieras que, según el horno, coje demasiado color, tapa el pan con papel de aluminio hasta finalizar el horneado.

Para el horno y dejar 10' con la puerta entreabierta para acabar de "secar" el pan.

Sacar del horno y dejar enfriar en rejilla.

