



Pan de trigo sarraceno, orégano y aceitunas negras en panificadora

Raciones: 1 kg

Preparación: 10 '

Cocción: 2 h 10 '

Total: 2 h 20 '

Este es mi pan de trigo sarraceno favorito del momento: con orégano, aceitunas negras y un punto extra de aceite de oliva. Buenísimo.

El tiempo de cocción es estimado, dependerá del programa sin gluten de tu panificadora. Si no tiene programa sin gluten, o suele darte problemas, usa el programa de pan blanco.

Ingredientes

- 450 g de harina de trigo sarraceno
- 50 g de almidón de tapioca (si no quieres usar almidón omítelo y utiliza 500 g de harina de trigo sarraceno)
- 500 ml de agua templada, entre 37 y 43 °C
- 1 huevo mediano o grande
- 3 cucharadas de aceite de oliva, 45 ml
- 1 cucharada de psyllium
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de orégano
- 10-12 aceitunas negras troceadas
- 4.5 g de levadura seca sin gluten (medio sobre)

Instrucciones

1. Bate el huevo en un bol pequeño.
2. Mezcla en un bol grande la harina de trigo sarraceno y el almidón de tapioca.
3. Extrae la cubeta de la panificadora para evitar que al añadir los ingredientes puedan caer en la resistencia.
4. Coloca en el interior de la cubeta el agua, el aceite de oliva, el huevo batido, el psyllium, la sal, el orégano y las aceitunas troceadas.
5. Añade la mezcla de harina y almidón encima procurando que cubra toda la superficie de la cubeta, que no se vean los líquidos que hay debajo.
6. Añade la levadura en la parte central de la cubeta, sobre la harina, y cierra la tapa de la panificadora.
7. Selecciona el programa de pan sin gluten. No abras la panificadora en ningún momento hasta que finalice por completo.
8. Una vez finalizado el programa, retira el pan de la cubeta y deja que se enfríe sobre una rejilla.