

PAN DE SÉMOLA DE TRIGO.

Rendimiento: 2 panes.

INGREDIENTES:

250 gramos de sémola de trigo duro (2 tazas).

250 gramos de harina de trigo de fuerza (2 tazas).

300 gramos de agua tibia (1¼ taza).

25 gramos de aceite de oliva virgen extra.

7 gramos de levadura seca (1 cucharadita).

1 Cucharada de azúcar.

5 gramos de sal (1 cucharadita).

Semillas de sésamo/ajonjolí para decorar.

Huevo batido para pintar.

PREPARACIÓN:

- En una jarra con el agua tibia, agrega el azúcar, la levadura, revuelve bien para disolver la levadura y espera diez minutos hasta que la levadura se active.
- En un bol coloca la harina de fuerza, la sémola de trigo, la sal, revuelve los productos secos, agrega el aceite de oliva virgen y la mezcla con agua y levadura.
- Revuelve bien los ingredientes, comienza a formar una pasta.
- Vuelca la masa sobre la mesa y amasa por diez minutos hasta que la masa sea tersa y lisa.
- Colócala en un bol, donde agregaste un chorro de aceite de oliva, tápalo con un plástico y déjala fermentar de una hora a hora y media.
- Vuelca la masa en la mesa, quítale el gas y déjala descansar por 10 minutos.
- Divide en dos la masa y forma una bola con cada trozo.
- Colócalo sobre una bandeja de hornear con un papel de horno o una manta de silicona.
- Pínchalo con un palillo varias veces para que crezca de forma pareja.
- Déjalo fermentar de 45 minutos a una hora.
- Píntalo con huevo batido y espolvorea semillas de sésamo por toda la superficie.
- Pre calienta el horno a 180° C / 350°F.
- Hornea el pan de 30 a 40 minutos, hasta que esta dorado.
- Antes de cortarlo déjalo enfriar sobre una rejilla.