



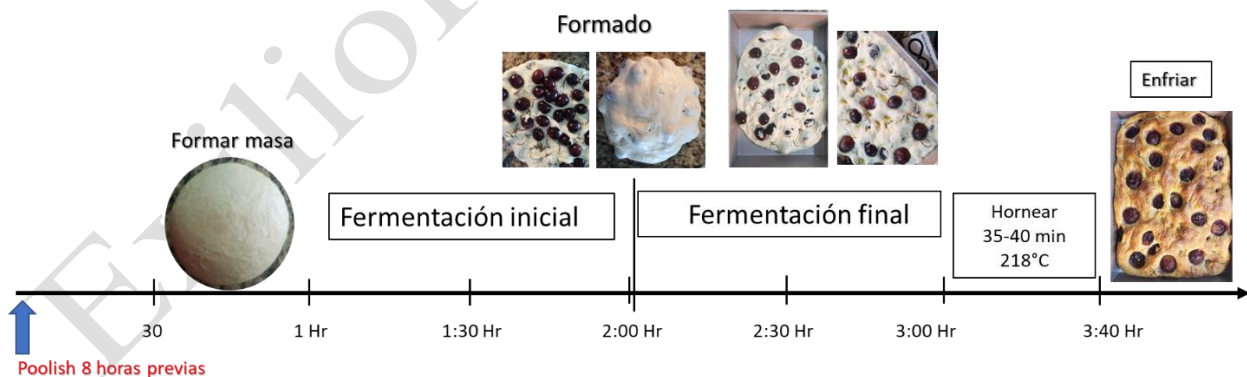
Pan Schiacciata de uvas y romero

Ingredientes

Ingredientes	%	Peso (g)
Harina Panadera	63	170
Harina de sémola fina	37	100
Levadura instantánea	1.3	3.5
Azúcar	9.6	26
Sal	2	6
Agua	41	110
Aceite de oliva	27	72
Uvas frescas	148	400
Romero	2	5
Poolish	126	340.5
TOTAL	457	1233

Poolish (pre-fermento)		
Harina panadera	100	170
Agua	100	170
Levadura	0.3	0,5
Total	200.3	340.5

Línea de tiempo



Procedimiento

1. Preparar el **Poolish** unas 8 horas antes: en un envase coloca la harina, el agua y la levadura, mezcla con una cuchara hasta homogenizar, deja en fermentación unas 8 horas a una temperatura entre 21 y 24 °C.



2. Infundonar el aceite de oliva con el romero: dejar en un envase cerrado de vidrio al menos un día en infusión.
3. Mezclar los siguientes ingredientes: en un recipiente grande mezcla las harinas, levadura, 13 gramos del azúcar, 28 gramos del aceite de oliva infusionado, la sal, el agua y todo el poolish. Mezclar hasta incorporar, dejar en reposo al menos 20 minutos.
4. Amasa hasta desarrollar el gluten en un 80%: amasa hasta ver el desarrollo parcial del gluten, dejar leudar en la primera fermentación hasta doblar su volumen.
5. Incorpora las uvas y llevar a una segunda fermentación: una vez terminada la primera fermentación, llevar la masa a una mesa e incorporar 300 gramos de las uvas (reservar los otros 100 gramos para colocar encima de la masa antes de llevar al horno). Colocar en una bandeja de 33 x 23 cm, con los dedos aceitados tratar de repartir la masa en toda la superficie con mucho cuidado, hacer esto luego de descansar la masa unos 5 minutos para que ceda. Repetir esto hasta llevarla a toda la bandeja.



6. Lista para hornear: Una vez finalizada la segunda fermentación, colocar los 100 gramos de uvas restantes en la superficie, tratando de hundirlas en la masa, agregar el aceite de oliva por la superficie y las hojitas de romero, espolvorear el resto del azúcar reservado.





7. Hornear: llevar al horno caliente a unos 218°C por 35-40 minutos.
8. Enfriar.





Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 3 min velocidad 1(ciclo 1)-dejar reposar 20 minutos.
- 4 min velocidad 2 (ciclo 2)
- Incorporación de uvas-hacer esto manualmente