KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pan de harina de almendra

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

250 g Harina de almendra
5 ud. Huevos
1 cdta Tomillo
1 cdta Romero
50 g Semillas de girasol
70 g Sésamo
30 g Semillas de lino
200 g Queso granuloso
1 cdta Levadura
1 cdta Flor de sal Limón
4 cdta Aceite de oliva
100 g Tomate seco
2 ud. Dientes de ajo
1 cdta "Pols" limón

Preparación

Batir los huevos con una batidora de mano durante 3 minutos, añadir el queso crema granulado a la mezcla de huevos junto con la levadura en polvo, la sal y el aceite de oliva. Batir de nuevo durante 2 minutos.

Por otro lado, mezclar la harina de almendras, la ralladura de limón, las semillas de lino, las semillas de sésamo, el romero, el tomillo, el ajo y las semillas de girasol.

Añadir la mezcla de huevos a la mezcla de harina y mezclar todo suavemente con una batidora de mano hasta que se forme una masa suave. A continuación, dejar reposar durante 10 minutos.

Precalentar el horno a 180°C, calor superior e inferior.

Extender la masa de manera uniforme en la bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Presionar un poco los tomates secos y el ajo picado en la masa.

Pincelar la masa con agua para que quede bien dorada y crujiente.

Hornear durante 15 minutos.