



Pan de pesto

Para 12 unidades

Para la masa madre

- 1 k de harina
- 450 l de agua
- 100 g de levadura

Para el pan

- 1 k de harina 000
- 260 g de masa madre
- 120 g de manteca
- 100 cc de leche
- 35 g de sal fina
- 325 l de agua
- 25 g de levadura
- 135 g de pesto

Para el pesto

- 105 g de hojas de albahaca
- 4 g de nueces
- 10 g de queso parmesano
- 40 g de aceite de oliva
- 2 g de ajo picado

Prepare el pesto: procese todos los ingredientes hasta lograr una pasta homogénea.

1. Realice la masa madre integrando todos los ingredientes. Amase y deje fermentar en un bol tapado con un paño húmedo durante 18 horas a una temperatura ideal de 20°C.
2. Forme una corona con la harina, agregue en el centro la leche y la sal disuelta en el agua. Una los ingredientes del centro de la corona -excepto la harina- con una espátula. Agregue la masa madre y comience a amasar.
3. Una vez formado el bollo, déjelo reposar 45 minutos.
4. Desgasifique el bollo y estírelo con palote. Corte rectángulos de 15 x 10 cm, colóquelos en placas aceitadas y déjelos fermentar hasta que dupliquen su volumen.
5. Realice tajos con una hojita de afeitar o marcando líneas con los dedos.
6. Antes de llevarlos al horno, pinte la superficie con aceite de oliva. Cocine en horno a 230°C durante 25 minutos.



Diego Muscat

Producción gastronómica:
Sapore di Pane - Centro Industrial Garin,
ruta Panamericana, km 37,5.