



PAN VAPOR DE SETAS EN SIFÓN



Ingredientes

- 230g Agua mineral
- 2g Levadura fresca
- 280g Harina de fuerza
- 20g Boletus en polvo
- 6g de sal
- 24g Aceite de oliva virgen extra
- 110g Clara de huevo

Preparación

1. Juntar agua con levadura y disolver completamente.
2. Añadir la harina con el boletus en polvo y remover con una cuchara. No hace falta amasar.
3. Dejar reposar toda la noche en nevera.



PAN VAPOR DE SETAS EN SIFÓN

4. Añadir la clara de huevo, el aceite de oliva virgen extra y la sal.
5. Triturar muy bien en el túrmix de mano y llenar un sifón.
6. Poner dos cargas y dejar reposar a temperatura ambiente 1 hora antes de usar.
7. Cocer al vapor en pequeñas cantidades encima de papel sulfurizado durante 5 minutos.
8. También se puede cocer en microondas 20 segundos.
9. También se puede usar directamente a la plancha como base de pizza a la minute o para rellenar doblándolo sobre si mismo.