

1ª parte: Panadería

Stromboli de queso, jamón y albahaca:

- Ingredientes:
 - 260 gr harina pan Berezitu
 - 10 gr semillas de lino molidas
 - 6 gr sal
 - 6 gr levadura seca
 - 17 gr azúcar
 - 200 gr agua templada/temperatura ambiente
 - 40 gr aceite de girasol (oliva en caso de querer un sabor más fuerte o pan especial)
 - Jamón de York 200 gr., queso 200 gr, y albahaca fresca
- Método:
 - Mezclar bien en un cuenco grande: harina, sal, levadura seca, azúcar.
 - En un cuenco pequeño/vaso/taza, mezclar bien un par de cucharadas del agua y las semillas de lino molidas hasta conseguir una mezcla gelatinosa.
 - Crear la masa:
 - Batidora de mesa con paleta acoplada:
 - 1) Mezclar en vaso de batidora ingredientes secos, añadir la "gelatina" de lino y agua. Mezclar bien, aunque la apariencia de la mezcla resulte seca.
 - 2) Añadir 2/3 del agua que nos queda y mezclar bien durante 1 minuto.
 - 3) Añadir el aceite y mezclar bien durante 1 minuto.
 - 4) Añadir resto del agua para aligerar la mezcla. No debe quedar blanda y sin forma pero no líquida.
 - 5) Mezclar bien 5 minutos.
 - Preparar la masa para fermentar:
 - Colocar la masa encima de una fina capa de harina de arroz en una encimera limpia y cubrir con algo de harina.
 - Dar forma deseada: rectangular estirada, poner en bandeja (papel de hornear). Aunque la masa es muy blanda se puede manipular cubriéndola con harina de arroz (que es la harina que mejor resultado nos dará cuando la utilicemos para manipular masas para pan). Poner los ingredientes encima: jamón, queso y albahaca y enrollar.
 - Poner la masa en un horno apagado donde previamente (2 minutos antes) se ha colocado un cuenco caliente (calentar en microondas 50 segundos) y lleno 3/4 con agua caliente (calentada en el microondas o hervidor). Reemplazar este cuenco cada 45 minutos.
 - Dejar la masa en el horno mínimo una hora, a veces necesita 90 minutos para fermentar.
 - Mojar (no empapar) el pan cada 30 minutos con un spray de agua.
 - Cuando el pan ha doblado su tamaño lo sacaremos de nuestra "fermentadora" doméstica.
 - Hornear:
 - Calentar horno a 165-170º, una vez llegamos a la temperatura deseada volvemos a mojar el pan con el spray de agua.
 - Meter el pan en el horno, sin golpear la bandeja o el molde para que no baje la masa.
 - En el horno durante 35-40 minutos, sacar del molde sin quemarnos y volver a introducir el pan sin molde durante otros 5 minutos para que coja algo más de corteza y mantenga la forma.

2ª parte: Pastelería

Trenza de pan dulce de chocolate y nueces

- Ingredientes:
 - 30 gr azúcar
 - 130 gr harina de repostería Berezitu
 - 130 gr harina bollo Berezitu
 - 20 gr margarina
 - 20 gr aceite de girasol
 - 125 gr agua
 - 3 huevos
 - cucharilla de esencia de vainilla
 - 5 gr de levadura de panadería
 - 1 pellizco de sal
 - 30 gr de chocolate
 - 30 gr de nueces peladas y troceadas
- Método:
 - Mezclar en cuenco: las harina, sal, azúcar, levadura.
 - En batidora: ingredientes secos, añadir huevos, agua, aceite y margarina y batir bien velocidad moderada durante 2 minutos.
 - Añadir el chocolate y las nueces y mezclar con velocidad lenta
 - Coger la masa, espolvorear almidón de maíz en una superficie y hacer tres tubos con la masa. Trenzar y poner en un molde o utilizar un trapo para que contenga la masa.
 - Fermentar igual que el pan.
 - Hornear:
 - Calentar horno a 165-170º, una vez llegamos a la temperatura deseada volvemos a mojar el pan con huevo entero batido.
 - Meter el pan en el horno, sin golpear la bandeja o el molde para que no baje la masa.
 - En el horno durante 35-40 minutos, sacar y tapar con trapo para que quede blanda la corteza.