Pan jugoso de cebolla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Cebolla
- 250 g. de Harina
- 20 g. de Levadura fresca de panadero
- 150 ml. de Leche
- 1 Huevo
- 25 g. de Mantequilla
- 5 g. de Sal
- para el molde de Mantequilla y harina

Preparación:

Paso 1

Pocha la cebolla pelada y picada en una sartén con la mantequilla. Déjala enfriar. Por otro lado, diluye la levadura en un poco de leche tibia. Templa el resto de la leche en el microondas. Mezcla en un recipiente el huevo, la harina y una pizca de sal. Añade la levadura diluida en la leche y el resto de leche tibia poco a poco, amasando con la mano. Agrega la cebolla pochada y sigue amasando. Pon la masa en una superficie enharinada y sigue amasando hasta que quede una masa homogénea y elástica. Introduce la masa en un molde (de forma rectangular, como para plum-cake) y deja que fermente (doblará su volumen). A continuación, introdúcelo en el horno precalentado a 165º C durante 30 minutos. Sácalo del horno y déjalo reposar sobre una rejilla.