

FLATBREAD (Pan Plano) CON SEMILLAS

Ingredientes:

- 1 C de ajonjolí negro
- 1 C de ajonjolí blanco
- 1 C de semillas de amapola (poppy seed)
- 1 C de semillas de hinojo (opcional)
- 100 gms de leche
- 210 gms de harina
- 10 gms de aceite de oliva
- 90 gms de mantequilla
- 1 ½ c de sal

Preparación:

1. Horno a 350^a F o 180° C
2. Tostar el ajonjolí blanco en un sartén seco a que tome un color dorado. Dejar enfriar.
3. Poner leche, harina, aceite de oliva, mantequilla y la sal en el vaso y amase 1 minuto, velocidad espiga.
4. Extender la masa de 2 mm de ancho sobre un papel encerado. Espolvorear las semillas.
5. Pasar el rodillo sobre la masa para que se metan las semillas y poner masa y papel sobre una charola de hornear.
6. Hornear 15 minutos o hasta que se vea dorada la superficie.
7. Romper en pedazos los panes y servir.