

## Pan de corteza con costra de aceite de pipas de calabaza



**Pan**

Tipo de receta



**30 Minutos**

Preparación



**Media**

Dificultad

80-100 Minutos



### Ingredientes para 6 personas

½ L de leche agria  
400 gr de harina de centeno  
200 gr de harina de trigo fuerte  
150 gr de pipas de calabaza molida  
3 cucharaditas de sal  
1 ½ paquete de levadura seca  
5 cucharadas de aceite de pipas de calabaza  
Agua tibia, la que vaya pidiendo

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes y elaborar una masa de levadura blanda, amasar de 10 a 15 minutos y poner en un molde de pan previamente enharinado y dejarlo reposar en un lugar caliente (pero no el horno) al menos 20 ó 25 minutos). Meterlo en el horno precalentado a 240° y dejarlo 10 minutos a esta temperatura, luego bajar a 190° y dejarlo dentro unos 40 minutos más.

Sugerencia: hacia el final del tiempo de cocción pinchar el pan para comprobar que el interior esté listo antes de sacarlo del horno.

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**