

# PANES SABORIZADOS



## INGREDIENTES

500 grs de harina  
10 grs de levadura  
deshidratada  
10 grs de sal  
5 grs de azucar  
100 grs de manteca  
225 cc de agua tibia  
100 grs de espinaca  
,betarraga , zapallo

## PREPARACION

- 1.Espinaca (Verde): Licua 100 g de hojas cocidas con el agua tibia. Usa ese líquido verde.
- 2.Betarraga (Morado): Licua 100 g de betarraga cocida con el agua tibia.
- 3.Zapallo/Zanahoria (Naranja): Usa 100 g de puré bien seco y reduce el agua a 150 cc.
- 4.También puedes agregar cebolla y ajo en brunoise sofritos
- 5.Pimiento en brunoise(cubitos )
- 6.Salame
- 7.Aceitunas reemplazando con aceite de oliva la
- 8.Tambien puedes saborizar con merken ,curcuma ,oregano, etc
- 9.Todos estos panes o bocados se hacen de 30 grs cada uno ,
- 10.Hornear a 180 grs por 15 a 20 minutos .