

Receta de pan de orégano



Receta de pan de orégano

Una popular receta que solía venir **en la contratapa de algunos envases de harina blanca**, rápidos, deliciosos y muy versátiles, para acompañar con lo que más te guste.

¿Cómo hacer pan de orégano?

Preparar pan de orégano es una muy sencilla receta que **incorpora orégano seco en la elaboración** de la masa y que le otorga un toque distintivo y muy sabroso, ideal para acompañar salsas.

Información Nutricional

Categoría: [Panés Saborizados](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 300

Preparación: 1 hora 30 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 10 bollos

Receta de pan de orégano

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 550 ml de agua
- 50 g de levadura fresca
- 50 g de manteca
- 10 g de orégano seco
- 20 g de sal

Preparación

- **1.** En un bol grande, añadir la harina cernida y abrir una corona en el centro, incorporar el agua tibia, la levadura desmenuzada, la manteca, el orégano y la sal, mezclar todo con una cuchara de madera hasta integrar.
- **2.** Trasladar a una superficie lisa y enharinada, amasar por unos 10 minutos hasta obtener una mezcla lisa y suave, que no se pegue en las manos, dividir la masa en 10 trozos, amasar para formar bollos y reposar cubiertos con un paño limpio por unos 15 minutos.
- **3.** Dar forma a los panes y distribuir sobre una bandeja de horno previamente engrasada con manteca, con suficiente espacio entre ellos, cubrir con un paño limpio y reposar por unos 60 minutos o hasta que doblen su tamaño.
- **4.** Pre-calentar el horno a 200°C (392°F) y cocinar por

unos 15 a 20 minutos, hasta que estén ligeramente dorados, retirar y enfriar sobre una rejilla.

- 5. Consumir los panes de orégano templados o fríos, idealmente recién elaborados, solos o acompañados de mantequilla, mermeladas o embutidos.

¿Sabías qué?

El orégano (*Origanum vulgare*) es una especie originaria del suroeste de Eurasia y la región mediterránea **que es utilizado como condimento de diversas preparaciones** y en la elaboración de infusiones herbales, tanto frescas como secas.

Rebajas



168 Opiniones

[Batidora Amasadora de Pan Para Repostería, 5.5L Robot de Cocina, 6 Velocidades, Bol de Acero Inoxidable](#)

[VER PRECIO](#)

Recomendamos

[Receta de pan de nueces](#)

[Rosquillas napolitanas](#)