



### Ingredientes

350g de harina trigo de fuerza  
150g de harina trigo integral  
250ml de agua  
7g de sal  
40g de aceite de oliva  
8g de levadura seca de panadería  
20g de semillas de lino  
1 cucharadita de semillas de sésamo y otra  
cucharadita de semillas de amapola para  
adornar el pan por encima.

## Paso a paso

1. Ponemos todos los ingredientes en la cubeta de la panificadora, primero los líquidos, agua y aceite, luego el resto de ingredientes poniendo en una esquina la sal y el otra esquina la levadura seca.
2. Programa de masa. La duración es de 1h y 50 minutos.
3. Amasamos sobre una superficie enharinada.
4. Preparamos un molde rectangular, echamos la masa y le hacemos unos cortes en la superficie. Adornamos con las semillas de sésamo y de amapola.
5. Horno 220°C unos 30 o 35 min. Vigilando que no se queme.
6. Desmoldamos sobre una rejilla y dejamos enfriar.



ENTRE HUESOS DE CEREZA

más recetas [entrehuesosdecereza.com](http://entrehuesosdecereza.com)