

## Bizcocho de frutos secos

### Ingredientes:

500 grs de Maseca

600 ml de agua tibia

100 gr de frutos secos picados

25 gr de levadura fresca sin gluten

10 grs de sal

15 grs de azúcar

1 Cda de aceite oliva

### Preparación:

Disolvemos la levadura fresca en el agua tibia. Reservamos.

Ponemos la Maseca en un bol, formando un hueco en el centro y añadimos la sal, el azúcar y el aceite.

Vamos añadiendo al tazón el preparado de agua y levadura poco a poco mientras trabajamos la masa. Amasaremos durante 15 minutos aproximadamente, hasta obtener una textura elástica. Por último añadimos los frutos secos y amasamos hasta que se hayan integrado.

Damos forma ovalada o alargada a la masa y la colocamos en una bandeja de horno forrada con papel engrasado con aceite de oliva. Hacemos 2 o 3 cruces con el cuchillo en la superficie de la masa.

Cubrimos el pan con un trapo limpio y húmedo. Dejamos fermentar en un lugar cálido durante 1 hora o hasta que la masa haya doblado su volumen.

Pasado el tiempo de fermentación, encendemos el horno a 180°C con calor arriba, abajo y sin turbo. Una vez caliente, horneamos el pan durante 30-45 minutos (dependiendo del horno), o, hasta que veamos un color doradito en la superficie. Dejamos enfriar sobre una rejilla antes de servir.