

DESAYUNO

PAN AMASADO



Ingredientes:

- 500g harina sin polvos
- 1 cucharadita de levadura seca(7g)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 6 cucharadas de aceite
- huevo

Preparación:

- En un Bowl poner 500g de harina sin polvos y hacer un volcán, poner dentro 1 cucharadita de levadura seca (7g), 1 cucharada de azúcar y 1/2 taza agua tibia. Tapar con un paño y dejar reposar 15 minutos.
- Agregar 1 taza de agua tibia, 1 cucharadita de sal, 6 cucharadas de aceite (puede ser mantequilla derretida), unir todo hasta formar una masa, si es necesario agregar más agua.
- Amasar por 10 minutos a mano o a máquina hasta tener una masa suave y elástica. Hacer un bollo y dejar reposar tapado hasta que doble su volumen. Una o dos horas.
- Poner la masa en el mesón y hacer un rollo y sacar montoncito de masa de tamaño similar. La cantidad va a depender del tamaño que quieras los panes.
- Tapar la masa mientras formas círculos. Ponerlos en la lata del horno levemente aceitada y aplastarlos. Dejar reposar 40 min más.
- Pincelar con huevo , pinchar y llevarlos al horno precalentado a 180° por 30 o 35 minutos hasta que empiecen a dorar.

