

DESAYUNO

PAN DE MOLDE



Ingredientes:

- 600g de harina
- 7g de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Huevo batido

Preparación:

- Poner en un bowl 600g de harina, hacer un hoyo y agregar 7g de levadura seca (una cucharada), 50ml de agua tibia y 1 cucharada de azúcar, revolver con cuidado y tapar para que se active la levadura. Dejar reposar 15 minutos.
- Cuando la levadura esté activada (espumosa), agregar una cucharadita de sal, 5 cucharadas de aceite de oliva y 300ml de agua a temperatura ambiente, y amasar por 10 minutos.
- Hacer un bollo con la masa y ponerla en un Bowl aceitado, aceitando la bola de masa también. Dejar reposar por dos horas y media.
- Amasar por un minuto nuevamente la masa para desgasificar y hacer un rectángulo con ella, enrollar como si fuera un brazo de reina y con los dedos pellizcar los bordes donde se junta la masa.
- Poner la masa enrollada dentro de un molde aceitado (con la juntura hacia el fondo). Tapar con un paño y dejar reposar por dos a tres horas en un lugar tibia.



- Cuando haya doblado su volumen, con un cuchillo muy afilado hacer unos cortes en la superficie. Pincelar con huevo batido.
- Llevar al horno precalentado a 180° con el fuego por arriba y por abajo por 35 minutos. Debe sonar a hueco si lo golpeas .

LEER ANTES DE PREGUNTAR :

- le puedes poner azúcar morena, miel, agave con lo que tengas.*
- El agua debe estar a temperatura ambiente o levemente tibia.*
- si no tienes máquina para mazar, debes preocuparte de hacerlo con mucha fuerza durante lo mismo 10 minutos. La masa debe quedar elástica suave y brillante .*
- puedes cambiar el aceite de oliva por aceite común o mantequilla.*
- Si tienes levadura fresca, debes usar 21 g , que equivalen a las 7 g de levadura seca*

