

## DESAYUNO

# PAN AMASADO PERFECTO



### Ingredientes:

- 500gr de harina sin polvo de hornear
- 8gr de levadura seca
- 24 gr de levadura fresca
- 60gr de manteca o mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- 250 cc de agua
- 1 cucharada de sal

### Preparación

- Hacer un volcán con 500 g de harina sin polvos de hornear, en su interior agregamos 8 g de levadura seca (1 cucharada) o 24 g de levadura fresca + 60 gr de manteca (o mantequilla) a temperatura ambiente +1 cucharadita de azúcar + 250 cc de agua tibia.
- Poner por los bordes 1 cucharadita de sal. Dejar reposar por 10 a 15 minutos.
- Con una cuchara empezar a mezclar desde el centro hacia fuera todos los ingredientes para luego empezar a juntar todo con las manos, poner en la mesa y amasar por 10 minutos “enérgicamente” hasta que quede suave, brillante y elástico. (de esto depende lo esponjoso que quedará tu pan).



- Hacer bolitas del mismo tamaño y poner sobre la lata del horno levemente aceitada. Tapar con un paño y dejar reposar 20 minutos.
- Aplastar con la palma de las manos y pinchar con un tenedor todos los panes, cubrir con plástico (así no se “seca” la masa) y volver a tapar con el paño y dejar reposar por 2 horas en un lugar tibio o hasta que aumenten su volumen.
- Pincelar con huevo batido y llevar al horno precalentado por 25 o 30 o minutos aprox.
- Comer apenas salga del horno con mantequilla y lo que quieras.

