

DESAYUNO

PAN AMASADO



Ingredientes:

- 500 g de harina sin polvo de hornear
- 8 g de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 250 cc de agua tibia
- 75 g de manteca derretida
- Sal
- Huevo
- Leche

Preparación

- Hacer un volcán con 500 g de harina sin polvo de hornear y agrega el centro 8 g de levadura seca + 1 cucharada de azúcar + 250 cc de agua tibia + 75 g de manteca derretida (puede ser mantequilla si prefieres) + 1 cucharadita de sal en el borde.
- Parte mezclando con una cuchara y luego empieza a juntar los ingredientes con las manos, cuando esté todo unido, poner la masa en la mesa y empezar a amasar (puede ser también en la amasadora) durante 10 minutos hasta que la masa esté suave elástica y brillante.
- Haz una bola, tapar con un paño de cocina y deja reposar 15 a 20 minutos. Cortar la masa en trozos de similar tamaño y hacer bolitas, pellizcando el lugar donde unes la masa.



- Poner los panes en una bandeja previamente aceitada, aplastar levemente con la palma de la mano y tapar con un paño. Dejar reposar por 2 horas en un lugar tibio.
- Si quieres tus panes menos “gorditos”, los debes leudar por 1 hora o un poco más.
- Pintar los panes con una mezcla de huevo y leche.
- Pinchar los panes con un tenedor y llevar al horno pre calentado a 180 grados por 30 minutos aprox.
- Disfrutar recién sacado del horno con mantequilla.

