

DESAYUNO

PAN AMASADO



Ingredientes:

- 500 g de harina
- 10 g de levadura seca (o 30 gr de levadura fresca)
- 350 g de agua tibia
- 40 g de manteca derretida
- 20 g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación

- Hacer un volcán con 500 g de harina + 10 g de levadura seca (o 30 gr de levadura fresca) + 350 g de agua tibia + 40 g de manteca derretida + 20 g de mantequilla derretida + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de azúcar, amasar en la amasadora (usa los dos ganchos de “cola de chanco”) por 10 minutos hasta que la masa esté suave y elástica.
- Poner la bola en un Bowl aceitado (girar la masa para que quede toda la superficie aceitada) y dejar reposar por 30 o 40 minutos en un lugar oscuro y tibio.
- Poner la masa en la mesa enharinada y dividir en 16 porciones. Hacer bolitas y ponerlas en la placa del horno previamente aceitada, aplastar con la palma de la mano y dejar reposar por 30 o 40 minutos más.
- Pinchar los panes, pincelar el batido y llevar al horno precalentado a 200° por 25 a 30 minutos o hasta que estén dorados. Puedes usar solo mantequilla o solo manteca, pero reemplaza la que quieras por la misma cantidad de gramos ¡Pero la mezcla me encanta!

