



RECETA DE PAN CASERO

"A buen hambre, no hay pan duro"

El Quijote

Ingredientes:

- 350 gr harina de trigo de fuerza
- 180 ml agua tibia
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 15 gr levadura fresca
- 1 cucharadita de sal

"A pan duro, diente agudo"

El Quijote

Elaboración

1. Calentamos el agua y disolvemos la levadura cuando el agua esté tibia.
2. En un bol ponemos la harina con la sal. Añadimos el agua con la levadura y después el aceite.
3. Amasamos con las manos limpias hasta obtener una masa consistente.
4. Dejamos la masa reposar por 30-40 minutos tapada con un paño para que la levadura haga su efecto.
5. Espolvoreamos harina en una superficie dura y limpia. Trabajamos la masa durante un par de minutos.
6. Le damos forma redondeada y achatada. Con un cuchillo afilado le damos unos pequeños cortes en la parte superior.
7. Precalentamos el horno unos minutos antes de introducir la masa durante 40 minutos a unos 220°C.

“Con buen hambre, no hay mal pan”

El Quijote