

# TORTA DE PAN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

UUUUUUUUU COMO HUELE

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 400 GR. de HARINA
- 5 GR. de SAL
- 10 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 300 ML. de AGUA
- 15 GR. de LEVADURA DE PANADERÍA

## **Preparación:**

### **Paso 1**

EN UN BOL - PANERA (YO USÉ EL DE LÈKUÈ), PONEMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA SAL Y MEZCLAMOS BIEN. AÑADIMOS EL ACEITE Y EL AGUA Y LOS VAMOS MEZCLANDO CON LAS MANOS Y DEJAMOS REPOSAR TAPADO CON UN PAÑO 1 HORA Y MEDIA. SACAMOS LA MASA, LE SACAMOS LOS GASES DE LA FERMENTACIÓN Y LA VOLVEMOS DEJAR REPOSAR EN FORMA DE BOLA 30 MINUTOS. PRECALENTAMOS EL HORNO A 220°. METEMOS LA MASA DE PAN CON LA PANERA ABIERTA UNOS 40 MINUTOS, SACAMOS, Y LO VOLTEAMOS PARA HORNEARLO OTROS 10 MINUTOS MÁS.