

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Herminia Ruiz G



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Tenía ganas de hacer este pan, porque soy francesa...

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 ml de agua tibia
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 535 gr de harina
- 1 sobre de levadura para pan (14 gr)

## Preparación:

### Paso 1

EN LA PANIFICADORA; Colocar los ingredientes en la panificadora, por el orden que esta escrito. En mi panificadora programa 2, tiempo 2 horas 30 minutos. Quitar las palas cuando la masa este en el programa elevado y dejar que se haga solito. A MANO; Mezclar los ingredientes dejar la masa tapada con un trapo hasta que suba. Cuando ya este subida la podéis colocar en un molde o hacer la forma que queráis y meterla al horno hasta que este a vuestro gusto.