

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

LO IMPORTANTE PARA QUE SALGA BUENO ES QUE ESTE BIEN FERMENTADO, NO IMPORTA EL TIEMPO QUE NECESITE.

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 600 ML. de AGUA
- 1 KILO de HARINA
- 3 CUCHADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de SAL

**Preparación:**

## Paso 1

Poner en la amasadora el agua, la harina, la levadura y la sal, la ponemos en marcha y dejamos asta que la masa este fina y suave. La tapamos con un paño húmedo y la dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen, hacemos los panecillos los ponemos en la bandeja del horno sobre papel de cocina y dejamos que vuelvan a fermentar dentro del horno.

## Paso 2

Precalentamos el horno a 200°, hacemos los cortes a los panes y los metemos durante unos 20 mts, hasta que el pan este dorado.