PAN CASERO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Que hay mejor que un buen pan casero

Ingredientes para 2 personas :

- 580 gr de harina
- 25 gr de levadura fresca de panadero
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 360 ml de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Yo lo amase en la panificadora, primero eche los ingredientes líquidos y la levadura y luego

los secos. Puse el programa de amasar. Cuando termino pase la masa a un bol la tape con paño y la deje para que subiera. Cuando estuvo a mi gustos, la amase para quitarle el aire, le di la forma de 2 barras . Al horno a 200º calor arriba y abajo