

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** karmela



**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 200° calor arriba y abajo**