

HOGAZA DE PAN



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Jose Saez



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Tenía ganas de hacer una hogaza y así me quedo

Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 350 de harina
- 1 pizca de sal
- 15 gr de levadura de panadero

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Poner todos los ingredientes en la cubeta de la panificadora según están puestos. Puse el programa 9 (masa de pizza) en mi panificadora, tarda 1:30. Cuando termino la amase, le di forma de hogaza, le hice una cruz y espolvoree harina. Lo deje reposar 20 minutos y lo metí en el horno hasta que vi que estaba hecho. **PARA HACERLO A MANO:** Ir mezclando poco a poco todos los ingredientes y amasar hasta que no se pegue en las manos. Dejar reposar en un sitio cálido 2 horas, darle forma y dejar reposar 20 minutos antes de meterlo al horno.