

# HOGAZA DE PAN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Mari Carmen Her



**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.