# Pan turco

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** manolomoto



**Tiempo:** 1h y 45min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Vegana
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 200 g. de Harina de trigo
- 1 cucharadita de Levadura instántanea de panadería
- 200 g. de Sémola
- 2 cucharaditas de Sal
- 100 ml. de Aceite de oliva
- 175 ml de Agua

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar la harina con la sémola la sal y la levadura e incorporar el aceite y el agua. Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y formar 6 bolas. Darles forma con el rodillo hasta conseguir un círculo de 15 cm. de diámetro. Disponer en una bandeja papel de horno y espolvorearla con sémola. Espolvorear también por encima los panecillos. Tapar con film transparente pintado con aceite y dejar reposar 30 minutos. Hornear a 200 grados durante 12-15 minutos hasta que estén ligeramente dorados. Dejar enfriar encima de una rejilla.