Pan picante

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 g de harina
- 40 g de manteca cerdo
- 120 ml de leche
- 120 ml de agua
- 20 g de azúcar
- Sofrito de ajo y guindilla al gusto
- 15 g de levadura panadero
- Sal

Preparación:

Paso 1

Añadir la sal a la harina y hacer un volcán grande. Introducir en él la manteca de cerdo en pomada, el sofrito, el azúcar y la leche así como el agua. Mezclar bien los ingredientes y amasar hasta obtener una masa elástica y homogénea. Rellenar un molde previamente engrasado y dejar fermentar hasta que doble su volumen. Hornear a 190ºC (con el horno precalentado) durante 15 minutos, desmoldar y enfriar sobre una rejilla.