

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

CUANTO MÁS FERMENTADO ESTE EL PAN, MAS ESPONJOSO Y BUENO SALE.

## Descripción:

PARA CONSEGUIR UNA BUENA FERMENTACIÓN, ES CONVENIENTE PONER EL AGUA CALIENTE EN INVIERNO Y FRÍA EN VERANO.

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 KILO de javascript:void(0)HARINA DEL DÍA
- 600 ML. de AGUA
- 3 CUCHARADITAS DE POSTRE COLMADAS de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 3 CUCHARADITAS DE POSTRE de SAL

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos todos los ingredientes en la amasadora, la ponemos en marcha y dejamos que se amase hasta conseguir una masa muy elástica. Lo tapamos con un paño limpio y dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen, el tiempo depende de la temperatura ambiente.

### Paso 2

Una vez halla doblado su volumen, hacemos bolas de aproximadamente 80 grs. las ponemos en la bandeja del horno enharinada y la aplastamos un poco con la palma de la mano.

### Paso 3

Metemos la bandeja en el horno apagado y dejamos que vuelva a fermentar.

### Paso 4

Le hacemos los cortes con un cuchillo y los metemos en el horno precalentado a 200° durante 30 mts

*aproximadamente.*