PANECILLOS CASEROS

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

Creador: MARIBEL



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
- 6OO 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 200º durante 30 mts

aproximadamente.