

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Pan dulce arabe con un toque de canela

## Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de Harina de fuerza
- 1 sobre de Levadura seca de panaderia
- Pizca de Sal
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Canela
- 1 cucharadita de Mantequilla

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos el agua con la levadura, hasta que se deshaga. Ponemos los ingredientes líquidos: agua con levadura y aceite en la cubeta de la panificadora, después echamos los ingredientes secos: harina, sal, canela y panela. Programamos en amasado, durante 15 minutos. Y dejamos levar dos horas. Pasado ese tiempo, hacemos bolas con la masa, y aplanamos con las manos, dejando un grosor de un centímetro. Y dejamos levar media hora. Untamos una plancha con mantequilla y calentamos a fuego medio cada torta de pan, dejando que adquiera un tono doradito.