PAN ARABE

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** tania Segura



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 ingredidentes 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.