

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Aunque aún falta para la semana santa, os dejo una receta casera de pan de torrijas, que por otro lado es difícil de encontrar fuera de semana santa. Así podemos hacer torrijas cuando queramos.

## Ingredientes para 10 personas :

- 140 410 gm de harina de fuerza
- 65 285 ml. de leche
- 30 gm de levadura fresca de panadero
- ralladura de naranja y limón
- 5 gm de sal
- 1 cucharadita de azúcar y otra de miel

## Preparación:

## **Paso 1**

**Preparamos la masa madre con 140 gm de harina, 65 gm de leche y la levadura. dejamos levar en un cuenco tapado con un paño húmedo para que no haga costra. En otro bol mezclamos el resto de la leche con la harina y la levadura madre, amasamos hasta integrar los ingredientes y añadimos el resto de productos. Amasamos hasta que nos quede una masa elastica y suave.**

## **Paso 2**

**hacemos una bola con la masa resultante y dejamos en un bol que fermente aproximadamente 30 minutos. Siempre tapado para que no coja corteza. Volvemos a amasar para sacarle el gas y preparamos la barra. En la foto se ve la forma de voltear la masa haciendo pétalos y después daremos forma de barra y colocaremos ya en la bandeja de horno. Dejamos fermentar otros 30 minutos en un lugar tapado y sin corrientes de aire y marcamos con un cuchillo las torrijas en el pan. El horno estará precalentado a 250° C. y cuando metamos el pan lo bajaremos a 200° C. lo tendremos 30 minutos, los 10 últimos le quitaremos el suelo para que no se nos queme por abajo, dejamos enfriar y reposar unas horas y ya podemos hacer nuestras torrijas. Es un pan que empapa muy bien la leche, más que el pan industrial.**