Pan milagro

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 310 de Harina
- 175 de agua
- 20gr de aceite
- 15grs de levadura
- 1 pellizco de sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos en un bol o en la amasadora la harina, en un rinconcito le ponemos la sal, añadimos tambien el aceite
En el agua que esté tevia deshacemos la levadura y poco a poco vamos añadiendo a la harina y amasando bien

Amasamos durante un rato y hacemos una bola.

Paso 2

Metemos en una bolsa de asar en la que haremos dos agujeritos pequeños con un palillo,o tambien nos sirve un recipiente pirex con tapa. Ahora viene lo importante y porque se llama "milagro" no hace falta dejar levar y lo vamos a meter al horno SIN PRECALENTAR durante unos 35' mas o menos