Pan sin levado

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Karina Moreno



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
OJO -Evitar que la sal entre en contacto con la levadura. -Meter el pan con el horno sin precalentar.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 310 gramos de harina de fuerza
- 175 gramos de agua
- 20 gramos de aceite de oliva
- 15 gramos de levadura fresca
- Una cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN TRADICIONAL -Echar la harina en un bol, colocando la levadura desmenuzada en el centro. -Añadir el aceite y el agua y amasar unos 12-15 minutos. Hacia la mitad añadir la sal y seguir amasando. No echar la sal al principio porque "mata" la levadura. -Una vez formada la masa, hacer una bola con ella y pincelar con aceite. -Con un cuchillo bien afilado hacerle unos cortes rápidos por la parte de arriba. -Colocar la bola de masa bien en un molde pirex con tapa redondo, bien en una bolsa de asar. Si se hace en molde, éste se engrasará un poco; si se hace en bolsa, colocar la masa en el centro, inflar la bolsa, cerrar con la brida que traen dichas bolsas y hacer dos agujeritos pequeños que harán de chimenea y evitarán que la bolsa explote dentro del horno. -Introducir en el horno en frío y hornear unos 40 minutos a 220ºC. -Se pueden añadir semillas de sésamo, de amapola, orégano, trocitos de aceituna, etc.

Paso 2

ELABORACIÓN CON THERMOMIX -Poner en el vaso el agua, el aceite y la levadura: 2 minutos, 37º, velocidad 2. -Añadir la harina y la sal: 10 segundos, velocidad 6. -Amasar: 2 minutos, velocidad espiga. -Una vez formada la masa, hacer una bola con ella y pincelar con aceite. -Con un cuchillo bien afilado hacerle unos

cortes rápidos por la parte de arriba. -Colocar la bola de masa bien en un molde pirex con tapa redondo, bien en una bolsa de asar. Si se hace en molde, éste se engrasará un poco; si se hace en bolsa, colocar la masa en el centro, inflar la bolsa, cerrar con la brida que traen dichas bolsas y hacer dos agujeritos pequeños que harán de chimenea y evitarán que la bolsa explote dentro del horno. -Introducir en el horno en frío y hornear unos 40 minutos a 220ºC. -Se pueden añadir semillas de sésamo, de amapola, orégano, trocitos de aceituna, etc.