

# Pan Pav ( INDIA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** felix felix

पाव



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadiendo azúcar a la receta y ralladura de limón o cualquier otro aroma, se convierte en unos bollos suaves y esponjosos.

## Descripción:

El pan Pav es un tipo de pan que se usa en la India, es muy usado en puestos callejeros rellenos de curry rojo. Son muy esponjosos y suaves.

## Ingredientes para 4 personas :

- 330 gr. de harina de trigo
- 310 ml. de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 25 gr. de levadura fresca
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Echar el agua templada en un bol grande. Añadir la levadura y el azúcar. Mezclar y dejar reposar 5 minutos.

### Paso 2

Añadir la mantequilla derretida, 1 cucharadita de sal y la harina tamizada. Mezclar hasta hacer una masa pegajosa.

### Paso 3

Echar la masa en una superficie enharinada y amasar de 8 a 10 minutos hasta conseguir una masa elástica. Si fuese necesario usar 1 cucharada más de harina mientras se está amasando.

### Paso 4

Poner la masa en un bol engrasado, tapar con film y dejar reposar 1 hora.

### Paso 5

*Engrasar y enharinar una fuente para el horno.*

**Paso 6**

*Después del reposo, volver a amasar durante 8-10 minutos y dividir la masa en 12-15 partes.*

**Paso 7**

*Ponerlas en la bandeja dejando 2-3 cm. de separación entre ellas.*

**Paso 8**

*Cubrir y dejar reposar 1 hora.*

**Paso 9**

*Precalentar el horno a 230 °C y hornear 8-10 minutos.*

**Paso 10**

*Dejar templar antes de separar los pav.*