

PAN RÁPIDO A LA PLANCHA



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

Creador: karma



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 350 gr. de harina
- 2 yogures naturales
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar

Preparación:

Paso 1

Ponga todos los ingredientes en el vaso y mezclar 15 segundos/ velocidad 6. A continuación amase un 1 min, vaso cerrado/espiga. Retira la masa del vaso y colocar sobre la encimera espolvoreada con harina. Dividir en 8 porciones y dales forma de bola. Con las manos o con un rodillo, aplastar hasta tener un círculo de unos 20 cm. Calentar una sartén o plancha y cocinar los panes 1 minuto por cada lado. También se pueden hacer los panes en el horno: precalentar a 250. Colocar sobre papel de hornear y hornear 5 minutos. Retirar del horno y cubrir con un paño de cocina.