pan en panificadora

Creador: miguel ruiz **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico
El truco de esta receta:
no usar levadura de pasteleria

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 gr de harina de fuerza
- 300 ml de agua
- 10 gr sal
- 5 gr de levadura seca

Preparación:

Paso 1

hechamos los ingredientes empezando por los liquidos ,para otra cantidad de harina se toma como referencia la harina 100x100,agua 60x100 sal 2x100 levadura 1x100 despues del primer amasado la masa tieme que estar compacta que no se pege a los dedos ,si se pega le ponemos un poco mas de harina y si por el contrario se cuartea le eharemos agua,despues del 2 amasado quitamos las palas y a esperar,despues de terminar de cocer le dejo enfriar en una rejilla y tiense listo un buen pan casero