

Creador: Sopa de Lechuga **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 dado de levadura de panadero
- 450g agua tibia
- 500g harina
- 50g pipas de girasol
- 50g sésamo
- 50g lino
- 2 ct. sal
- vinagre de manzana

Preparación:

Paso 1

Disolver la levadura con el agua templada.

Paso 2

Añadir todos los demás ingredientes, y mezclar bien. Las pipas, el sésamo y el lino son optativas y a gusto. (se puede hacer sin, o sustituirlos por nueces, avellanas, Pasas, etc. etc.)

Paso 3

Echar la masa en un molde engrasado y meter en el horno NO PRECALENTADO.

Paso 4

Hornear: horno convencional 60 min. a 200°, Horno de aire 50 min. a 170°.

Paso 5

Sacar el pan del molde y hornear si fuese necesario 10 min. mas.