El Pan de los 3 minutos

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

Creador: Sopa de Lechuga

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 200º, Horno de aire 50 min. a 170º.

Paso 5

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