

COMO HACER PAN

INGREDIENTES

- HARINA 500 gr.
- LEVADURA 10 gr.
- AGUA TIBIA 300 cc.
- SAL 10 gr.

PASOS

MEZCLAR INGREDIENTES.  
AMAZAR INGREDIENTES  
FERMENTAR MASA  
INTRODUCIR MASA EN UN BOWL Y  
TAPARLA DURANTE UNA HORA

SACAR MASA Y VOLVERLA A  
AMAZAR  
COLOCAR MASA EN UN MOLDE  
ENGRASADO DIVIDIENDOLA Y  
DANDOLE FORMA  
DEJAR REPOSAR 50 MIN

SE LE DA FORMA  
PRECALIENTA EL HORNO 250°  
HORNEA DURANTE 20 MIN A 280°