

Pan casero

Ingredientes

Harina 0000 500grs.
Agua 150cc.
Manteca pomada 20grs.
CasanCrem 200grs.
Levadura 10grs.
Sal 12grs.
Semillas de lino y sésamo 3cdas.
Azúcar 1/2cdta.
Miel 25grs.

Preparación

1º Paso

En un bowl pequeño poner la levadura, una cucharada de harina, una pizca de azúcar y 100 cc de agua.

2º Paso

Batir hasta unir, tapar y dejar que reaccione durante 10 minutos aproximadamente.

3º Paso

Sobre una tabla de madera o mesada poner, harina, sal, CasanCrem, miel y manteca.

Tip: Para esta preparación te recomendamos usar manteca pomada.

Si tenés dudas sobre este paso, ¡entrá a www.casanhelp.com y conseguí ayuda instantánea!

4º Paso

Agregar la levadura y el agua.

5º Paso

Integrar los ingredientes secos con los húmeros y comenzar a amasar.

6º Paso

Amasar durante diez minutos, y armar un bollo.

7º Paso

Dejar reposar la masa en un bowl tapado durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

8º Paso

Precalentar el horno a 200 grados.

Desgasificar la masa dándole forma de rectángulo.

9º Paso

Llevar cada extremo de la masa hacia el centro.

Si tenés dudas sobre esta receta, entrá a www.casanhelp.com y conseguí ayuda instantánea!

10º Paso

Unir los extremos y sellar con los dedos.

11º Paso

Doblar por la mitad.

12º Paso

Cerrar la unión de ambos bordes con los dedos, llevarlo a una placa enharinada y cubrirlo con un repasador.

13º Paso

Dejar reposando hasta que duplique su tamaño.

14º Paso

Poner sobre una placa de horno. Pintar con agua.

15º Paso

Espolvorear con las semillas y llevar al horno por 25-30 minutos.

TIP: Se pueden usar otras semillas también: girasol, sésamo, lino etc.

En www.casanhelp.com, ¡encontrá más recetas de pan!