

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

1° Paso

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

2° Paso

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

3° 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.casanhelpp.com y conseguí ayuda instantánea!

4° Paso

Agregar la levadura y el agua.

5° Paso

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

6° Paso

Amasar durante diez minutos, y armar un bollo.

7° Paso

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

8° Paso

Precalentar el horno a 200 grados.
Desgasificar la masa dándole forma de rectángulo.

9° Paso

Llevar cada extremo de la masa hacia el centro.

10° Paso

Unir los extremos y sellar con los dedos.

11° Paso

Doblar por la mitad.

12° Paso

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

13° Paso

Dejar reposando hasta que duplique su tamaño.

14° Paso

Poner sobre una placa de horno. Pintar con agua.

15° 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.casanhhelp.com, ¡encontrá más recetas de pan!