



MARRAQUETA SELECTA

La **marrqueta** también llamada pan batido o pan francés es un tipo de pan propio de Sudamérica, consumido principalmente en Chile, es un pan que no contiene grasas y se caracteriza por su forma peculiar.



Ingredientes Ingredientes



CANTIDAD / 10 PORCIONES
TIEMPO / 120 MINUTOS

- 1 k de Harina Selecta sin Polvos de hornear
- 600 ml de agua a temperatura de ambiente
- 20 g de sal
- 15 g de levadura granulada
- 1 cdtta de azúcar

MANOS A LA MASA

Preparación Preparación

Que un adulto Te Supervise

1

Disolver la levadura con agua tibia y azúcar por 15 min. luego hacer un volcán de harina y sal, agregando la levadura y el agua, para amasar hasta conseguir una masa uniforme y lisa por al menos 5 min. Dejar reposar en un bol aceitado y tapar con film práctico por 30 min.

2

Dividir la masa en porciones para formar esferas dejando reposar esta vez por 20 minutos más. Luego se deben unir dos esferas y amasarlas levemente para que tomen una forma más estirada. Cuando formen un 8 dividimos por la vertical con un palito o cuchara de palo, dejando una marca al medio.

3

Precalentar el horno a 220 grados y pintar el pan con un poco de aceite dejando reposar por 30 minutos.

4

Hornear a 220 grados por 15 minutos o hasta que las marraquetas estén doradas por encima. Para lograr mayor crocancia, poner en el horno un vaso con agua en un recipiente apto para así lograr más vapor.

