



ENAMORADO DEL PAN AMASADO

El exquisito Pan amasado es una receta muy simple para preparar, es especial para compartir en familia a la hora de la onces.

recetario musical selecta
PAN ROCK
recetario musical selecta



Ingredientes Ingredientes



CANTIDAD / 12 UNIDADES
TIEMPO / 1 HORA Y MEDIA

- 3 tazas de agua tibia
- 2 cucharaditas. de azúcar
- 1 cucharada de levadura granulada
- 1 cucharada de sal
- ½ taza de manteca derretida
- 6 a 7 tazas de harina Selecta con polvos
- 1 huevo batido (ver nota)

✦ **ES TAN RICO CALENTITO** ✦

Preparación Preparación

Que un adulto Te Supervise

1

Pon la harina en un bol grande y forma un espacio en el centro. Vierte la levadura, azúcar y 1 taza de agua. Con las manos, disuelve bien la levadura y el azúcar e incorpora un poco de harina de los bordes. Cubre con un paño y deja reposar por 10 minutos.

2

Mezcla todo dentro del bowl, añade la sal, la manteca y el resto del agua de a poco, a medida que la masa lo vaya necesitando.

3

Cuando la masa ya esté blanda, pásala al mesón y amasa enérgicamente durante 10 minutos. Forma los bollitos (dependiendo del tamaño puede alcanzar para 12 a 15 panes) y sitúalos en una lata enharinada. Aplasta cada uno con un tenedor. Cubre con un paño y deja fermentar por 45 minutos.

4

Hornea a 200°C durante 20 minutos o hasta que estén dorados.

