



PAN AMASADO

Integral

Tiempos

Preparación

7 min

Horneado

20 min

 Fácil

 Vegano



INGREDIENTES

- 250 gramos de harina
- 150 ml de agua a temperatura ambiente
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de aceite de oliva

RECETA:

- ✓ Comenzamos en un bolw con la harina y la levadura, la revolvemos bien.
- ✓ Agregamos el aceite y la sal, y mezclamos.
- ✓ Adicionar el agua de a poco y comenzar a amasar, hasta que la masa no se pegue en las manos.
- ?? En este punto si está muy húmeda la masa agrega un poco más de harina, o por el contrario si está muy seca agrega un poco de agua.
- ✓ Traspasar la masa a un mesón y comenzar a amasar.
- ✓ Formar los bollos del tamaño que quieras (a mi me salieron 5)
- ✓ Dejarlos fermentar en un lugar tibio, tapados con una bolsa plástica, por una hora.
- ✓ Una vez están más gorditos y blandos llevar al horno 20 minutos a 210 grados.