

EL PAN DE SU



Raro nombre para un pan verdad?, tiene un motivo, este pan lo he visto en el blog de Su webos-fritos y me pareció que tenía un aspecto magnífico, así que me embarqué en la elaboración. Solo he probado un poquitín, pero el olor, la textura y el sabor son magníficos. No me han quedado tan bonitos como a ella pero la próxima vez saldrán mejor. Pongo una foto del corte, me encantan los agujeritos. Recomendado totalmente.



Receta

Ingredientes

500 grs. de harina de fuerza
320 grs. de agua
10 grs. de levadura fresca
10 grs. de sal

PREPARACIÓN

Colocar el agua con la levadura en la thermomix, programar 30 s. v.3, añadir la harina y programar 3m. v. espiga, cuando entre en el último minuto añadir con la máquina en marcha la sal.

Sacar, colocar en un bol untado con aceite y dejar levar una hora. Dar la forma deseada, volver a dejar levar otra hora, hacer unos cortes y empolvar con un poco de harina. Hornear a 220° 20 minutos.