

PAN DE MOLDE CON PIPAS Y AJONJOLI

Ingredientes:

- 500 g. de harina panificable Shark mix B.
- 500 ml. de agua templada.
- 2 sobres de levadura para panadería.
- Sal al gusto.

Elaboración:

Mezclar la harina con la levadura y la sal, añadir el agua templada y amasar.

Engrasar 2 moldes y repartir la masa, guardar en una bolsa y dejar fermentar hasta que doble el volumen (puede ser en un armario o dentro del horno a 40° C). Procurando que no esté expuesto a corrientes.

Calentar el horno a 200° C y a los 30 minutos bajamos la temperatura a 180° C hasta que este doradito.