

CURSO DE COCINA DE MARZO DE 2012

PAN DE MOLDE

INGREDIENTES:

250g. harina panificable

250ml. De agua tibia

10g. de levadura

3 cucharadas de aceite

ELABORACIÓN :

Disolver la levadura en el agua y mezclar con el resto de los ingredientes. Amasar durante unos 10 minutos.

Poner la masa en un molde engrasado y pintar con aceite, meter en una bolsa de plástico, dejar fermentar hasta que doble su volumen y hornear a 190G° durante 30minutos aprox. Sacar del horno desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.