

PAN DE SÉSAMO Y PIPAS

Ingredientes : 250g. de harina panificable, 250ml de agua tibia, 3 cucharadas de aceite, 10g. de levadura fresca, semillas de sésamo, pipas de girasol.

Desarrollo : Mezclar todos los ingredientes y amasar. Engrasar un molde rectangular y echar la masa en él. Meter en una bolsa de plástico y dejar fermentar hasta que doble su volumen. Calentar el horno a 200°C y cocer hasta que esté doradito. Sacar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla o en un cesto de mimbre.

Cuando está bien frío cortar en rodajas. Se puede congelar para ir consumiendo las rodajas según necesites.