

Pan milagro



Elementos del invento:

- 310 gr de harina de fuerza
- 175 gr de agua
- 20 gr de aceite
- 15 gr de levadura fresca
- una cucharadita de sal

Elaboración de los elementos:

En un recipiente grande ponemos la harina con la levadura en el centro. Agregamos el aceite y el agua y amasamos todo bien amasado, a los cinco minutos añadir la sal y continuar amasando durante otros diez minutos, es decir, amasar, amasar y amasar.

Echamos un poquitos de aceite, lo justo para engrasar, a un molde de pirex redondo, y colocamos en él la masa y hacemos unos cortes a nuestro gusto.

NO precalentar el horno, meterlo en el horno frío y cocinar durante 40 minutos a 220 grados.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>