



*pan* PERSA

Ingredientes para 2 unidades:  
masa vieja o madre de levadura:

- 125 gr de harina común
- 75 gr de agua
- 1.5 gr de levadura fresca

masa:

- masa vieja o madre de levadura
- 350 gr de harina común
- 150 gr de sémola de trigo
- 300 ml de agua
- 10 gr de sal

para decorar:

- 1 cucharadita de harina
- 1 vaso de agua
- semillas de sesamo blancas y negras

## Preparación:

El día anterior mezclamos los ingredientes de la masa vieja, los guardamos en un bote hermético y refrigeramos.

Al día siguiente ponemos la masa vieja en un bol amplio, añadimos la harina, la sal y la sémola de trigo. A continuación agregamos casi toda el agua y amasamos, si vemos que es necesario echamos el agua restante. Dejamos reposar la masa 5 minutos.

En la superficie de trabajo amasamos durante 8-10 minutos, si vemos que la masa se rompe la podemos dejar reposar bajo un trapo húmedo durante 15 minutos, volvemos a amasar hasta obtener una masa lisa y uniforme.

Colocamos la masa en un bol ligeramente engrasado, cubrimos con un trapo húmedo y dejamos reposar durante 90 minutos.

Dividimos la masa por la mitad y la estiramos con la yema de los dedos formando una torta alargada. Colocamos nuestros panes sobre papel de hornear y éste a su vez sobre una bandeja y dejamos reposar durante 60 minutos.

Mientras reposa la masa diluimos la cucharadita de harian en dos dedos de agua, cuando esté diluida añadimos agua hasta llenar el vaso. Hervimos esta mezcla durante 1 minutos y dejamos enfriar.

Cuando hayan levado nuestros panes pintamos con una o dos cucharaditas de la mezcla hervida. Con las yemas de los dedos hacemos caminos a lo largo. Espolvoreamos sésamo blanco y negro.

Horneamos a 250° durante 10-12 minutos.

Los primeros 5 minutos sin aire, los restantes minutos con aire (si tiene tu horno)

[Con las zarpas en la masa](#)