

Pan receta básica

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 60 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Con esta receta básica consigues un pan hecho únicamente con los ingredientes imprescindibles para su elaboración, sin productos lácteos, quesos o frutos secos.

Modo express

1. Mezcle en un bol el agua y el azúcar. Agregue la mitad de la harina y toda la levadura; amase. A continuación agregue la harina restante y la sal y vuelva a amasar.
2. Con las manos embadurnadas en aceite o harina, retire la masa del bol y dele la forma deseada (barra, pan de molde, redondo...). Practique unos cortes en la superficie y déjela reposar 1 hora.

3. Meta el pan en la cubeta y programe el menú Horno a 176º: 45 minutos por un lado y 15 por el otro.

Aquí tienes el vídeo de la receta: