



- cocina muy sencilla -

0294 PAN DE KILO

INGREDIENTES

- Agua (500 ml)
- Sal (una cucharada sopera)
- Levadura fresca de panadero (12 gr)
- Harina de fuerza (1 kg)

ELABORACIÓN

Calienta el agua a entre 20º y 40º C e introdúcela en un bol grande. Disuelve los 12 gr de levadura fresca de panadero totalmente en el agua.

Añade 5 cucharadas de harina en el agua y mézclalo bien deshaciendo los grumos que se formen.

Deja reposar esta mezcla una hora tapada con un trapo y en un sitio cálido. Pasado este tiempo la mezcla se habrá transformado en una especie de espuma.

Añade 900 gr más de harina de fuerza y la cucharada de sal. Mezcla lo mejor que puedas estos ingredientes. Cuando te resulte incómodo trabajar en el bol, echa un poco de harina en la encimera o mesa de trabajo y vierte la masa sobre ella.

Trabaja la masa hasta conseguir una bola uniforme. Mete la bola en el bol y tapa con un trapo húmedo durante una hora.

Amasa un poco y dale forma al pan como explico en el vídeo.

Deja reposar otra hora más sobre un papel de horno.

Da unos cortes sobre la superficie del pan y enharina un poco.

Introduce el pan en el horno a 180º durante 20 minutos. Sube la temperatura al máximo y hornea 10 minutos más. Deja reposar y listo para comer.