

PAN CASERO

- 160ml de agua
- 10gr de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 14gr de azúcar
- 300gr de harina
- 4gr de levadura de pan (1/2 paquete)

Echar todos los ingredientes en la amasadora.

Programa: Amasar. 15min.

Sacar la masa de la máquina, darle forma de bollito o barra y colocar en la bandeja de horno sobre papel antiadherente.

Tapar con un trapo y dejar fermentar 2 horas.

Meter al horno a 150° durante 20-25min.

(si te gusta el pan poco hecho).

Bocadillitos=40gr

Bocados=15gr //

Hamburguesas=150gr

Baguette=250gr

Barra=500gr (toda la masa)