Pan amasado

★★★★★ 4/5 **34 votos** **Añadir a Favoritos**

El pan amasado es definitivamente una de esas preparaciones a la que le tenemos un cariño especial, y estamos completamente seguros de que tienes más de un recuerdo con tu familia o amigos donde un pan recién horneado fue el protagonista y dueño de todos los suspiros en la mesa. ¿Qué podemos decir? Es que simplemente es un clásico para disfrutar en cualquier ocasión, como el desayuno, almuerzo, colación u once ¡Una delicia! Por eso, te entregamos la receta definitiva para aprender cómo hacer pan amasado con tus propias manos. Lo único que necesitarás es un poco de amor, tiempo y el ingrediente principal: Harina Selecta con Polvos de hornear ¡Manos a la masa!

PARA: 12 PORCIONES / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- 3 tazas de agua tibia
- 2 cdtas. de azúcar
- 1 cda. de levadura granulada
- 1 cda. de sal
- ½ taza de manteca derretida
- 6 a 7 tazas de harina Selecta con polvos de hornear
- 1 huevo batido (nota al final)

17%	23%	9%	13%
Calorías	Carbohidrato	Proteína	Grasas

Cargar carrito

Ver lista de compra

Harina Con Polvos

PREPARACIÓN

01.
Pon la harina en un bol grande y forma un espacio en el centro. Vierte la levadura, azúcar y 1 taza de agua. Con las manos, disuelve bien la levadura y el azúcar e incorpora un poco de harina de los bordes. Cubre con un paño y deja reposar por 10 minutos.

02.
Mezcla todo dentro del bol, añade la sal, la manteca y el resto del agua de a poco, a medida que la masa lo vaya necesitando.

03.
Cuando la masa ya esté blanda, pásala al mesón y amasa enérgicamente durante 10 minutos. Forma los bollitos y sitúalos en una lata enharinada. Aplasta cada uno con un tenedor. Cubre con un paño y deja fermentar por 45 minutos.

04.
Hornea a 200°C durante 20 minutos o hasta que estén dorados.

05.
Nota: Para darle más color al pan, pintar la superficie con huevo batido antes de hornear.