

PAN AMASADO

POR PÍA BARROS, CHEF Y ACADÉMICA DE AIEP.

Ingredientes

-1 kilo de harina	-20 gr de sal
-120 gr de manteca	-10 gr de levadura seca
-550 ml de agua tibia	-1 cdt. de azúcar granulada

En un bowl hacer un volcán con la harina. Agregar la sal por la orilla, mientras que en el centro añadir el azúcar, levadura, mantequilla derretida y agua tibia. Formar una masa suave y homogénea. Amasar la masa durante 10 minutos. Tapar la masa y dejarla reposar durante 10 minutos. Dividir la masa en 10 partes iguales, con ayuda de una pesa. Tomar cada porción de masa y ovillar para que quede lo más lisa posible. Poner cada bola en una lata o placa emmantecada y espolvoreada con harina. Aplastar la bola con la palma de la mano y pinchar con un tenedor unas tres veces por cada pan. Tapar el pan con un paño limpio durante 15 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, pintar los panes con una yema de huevo mezclada con gotas de leche o agua fría. Llevar los panes al horno precalentado a 180°C hasta que el pan esté dorado en la superficie.

