

PAN RÁPIDO THEXMOMIX®

INGREDIENTES

- 250 de agua.
- 15 gramos de aceite de oliva y algo más para untar la bolsa de asar.
- 25 gr. de levadura fresca de panadería.
- 500 gr. de harina de fuerza
- 1 cucharadita de azúcar.
- 2 cucharaditas de sal.
- Bolsa de asar

PREPARACION

1. Verter el agua en el vaso y calentar **1 minuto a 37° y velocidad 1**. Mientras tanto untar con aceite la bolsa de asar.
2. Añadir al vaso la levadura, la harina, el azúcar, la sal y el aceite y mezclar **15 segundos a velocidad 6**. A continuación amasa **3 minutos, a velocidad espiga**. Sin poner el cubilete, para que la masa esté aireada.
3. Retirar la masa del vaso sobre una encimera espolvoreada de harina y si quedan restos de la masa en las cuchillas, pulsar **turbo/0.5 seg** dos veces o tres veces. De esta manera la masa se quedara en las paredes y podrá retirarla más fácilmente con la espátula.
4. Formar primero una bola con la masa y dar forma de hogaza. Con un cuchillo hacer 2 o 3 cortes cruzados en la superficie de la masa. Introducir la hogaza en el centro de la bolsa de asar y cerrar por el extremo.
5. Con el horno frio, (sin precalentar) introduzca la bolsa con el pan, poner el termostato a 180°C y hornear durante 40 minutos. Nada más sacarlo del horno, retirar de la bolsa y dejar enfriar antes de cortarlo para servirlo.

- Sugerencias.

Si no lo consumes en dos días, puedes hacer rebanadas y congelarlo. Cuando lo necesites, solo tienes que descongelarlo en la tostadora y listo.

thermomix

ESTHER QUESADA FERNANDEZ

ESQUEFE@YAHOO.ES

606938501

<http://thermomix-barcelona-sagrada-familia.es/quesadafernandez/>