# PAN FRANCÉS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Mary Díaz

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Tenía ganas de hacer este pan, porque soy francesa...*

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 ml de agua tibia
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 535 gr de harina
- 1 sobre de levadura para pan (14 gr)

## Preparación:

### Paso 1

EN LA PANIFICADORA; Colocar los ingredientes en la panificadora, por el orden que esta escrito. En mi panificadora programa 2, tiempo 2 horas 30 minutos. Quitar las palas cuando la masa este en el programa elevado y dejar que se haga solito. A MANO; Mezclar los ingredientes dejar la masa tapada con un trapo hasta que suba. Cuando ya este subida la podéis colocar en un molde o hacer la forma que queráis y meterla al horno hasta que este a vuestro gusto.