PAN DE PIMENTÓN Y AJO

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

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

UNAS TAPITAS CON EL PAN DE PIMENTÓN, QUESO Y ANCHOA QUE RICOO

Ingredientes para 4 personas :

- 240 ml de agua tibia
- 2 cucharaditas de azúcar
- 3 cucharaditas de levadura en polvo para pan
- 2 cucharadas de aceite
- 200 gr de harina
- 235 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de pimentón de murcia
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Queso
- Anchoas

Preparación:

Paso 1

EN LA PANIFICADORA; Se echan los ingredientes por el orden que esta escrito. Se pone el programa 5, 58 minutos ultra-rápido. Cuando termine de amasar quitar la paleta y ya no abrir hasta que finalice el programa. Cuando termina pita. PARA HACERLO A MANO; Mezclar bien todos los ingredientes, primero mezclar bien los ingredientes secos y luego todo. Amasar bien que no queden grumos y que no se pegue en la mano la masa. Hacer la forma que queráis al pan y meterlo al horno a 200º calor arriba y abajo, hasta que veáis que se dora. Para que el pan se conserve meterlo en una bolsa.