PAN SOL ÁRABE

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *Maria del Pilar*

Tiempo: *+ de 2 horas*
Dificultad: *Fácil*
Tipo de plato: *Otros*
Tipo de cocina: *Normal*
Otros: *Cocina Casera*
Coste: *Muy económico*

Descripción:

AL FORMAR EL PAN ES CONVENIENTE HACERLO EN LA MISMA BANDEJA DEL HORNO.

Ingredientes para 8 personas :

- 500 GR. de HARINA
- 300 ML. de AGUA
- 2 CUCHARADAS SOPERAS de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 2 CUCHARADAS DE POSTRE de SAL

Preparación:

Paso 1

En un bol, ponemos todos los ingredientes y amasamos el pan. Lo tapamos con un paño húmedo dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen, aproximadamente una hora, dependiente del calor ambiental. Dividimos la masa en dos partes, una más grande para la bola del centro y la mas pequeña para las estrellas, Estiramos la parte de la masa más pequeña y damos siete cortes, como se ve en la imagen.

Paso 2

Doblamos cada punta para atrás y en el centro colocamos la masa que nos queda en forma de bola.

Paso 3

Lo metemos en el horno apagado, hasta que doble su volumen. Cuando halla fermentado lo llevamos al horno precalentado a 200º durante veinte o veinticinco minutos, hasta que este dorado.