# PACECILLOS CASEROS

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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** *ana pazos ménd*

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**
LO IMPORTANTE PARA QUE SALGA BUENO ES QUE ESTE BIEN FERMENTADO, NO IMPORTA EL TIEMPO QUE NECESITE.

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 600 MI. de AGUA
- 1 KILO de HARINA
- 3 CUCHADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de SAL

## Preparación:

### Paso 1

*Poner en la amasadora el agua, la harina, la levadura y la sal, la ponemos en marcha y dejamos asta que la masa este fina y suave. La tapamos con un paño húmedo y la dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen, hacemos los panecillos los ponemos en la bandeja del horno sobre papel de cocina y dejamos que vuelvan a fermentar dentro del horno.*

### Paso 2

*Precalentamos el horno a 200º, hacemos los cortes a los panes y los metemos durante unos 20 mts, hasta que el pan este dorado.*