

Creador: Babanzo **Recetizador:** Elenahmartin

पाव



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadiendo azúcar a la receta y ralladura de limón o cualquier otro aroma, se convierte en unos bollos suaves y esponjosos.

Descripción:

El pan Pav es un tipo de pan que se usa en la India, es muy usado en puestos callejeros rellenos de curry rojo. Son muy esponjosos y suaves.

Ingredientes para 4 personas :

- 330 gr. de harina de trigo
- 310 ml. de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 25 gr. de levadura fresca
- Sal

Preparación:

Paso 1

Echar el agua templada en un bol grande. Añadir la levadura y el azúcar. Mezclar y dejar reposar 5 minutos.

Paso 2

Añadir la mantequilla derretida, 1 cucharadita de sal y la harina tamizada. Mezclar hasta hacer una masa pegajosa.

Paso 3

Echar la masa en una superficie enharinada y amasar de 8 a 10 minutos hasta conseguir una masa elástica. Si fuese necesario usar 1 cucharada más de harina mientras se está amasando.

Paso 4

Poner la masa en un bol engrasado, tapar con film y dejar reposar 1 hora.

Paso 5

Engrasar y enharinar una fuente para el horno.

Paso 6

Despues del reposo, volver a amasar durante 8-10 minutos y dividir la masa en 12-15 partes.

Paso 7

Ponerlas en la bandeja dejando 2-3 cm. de separación entre ellas.

Paso 8

Cubrir y dejar reposar 1 hora.

Paso 9

Precalentar el horno a 230 °C y hornear 8-10 minutos.

Paso 10

Dejar templar antes de separar los pav.