TORTA DE PAN

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

Creador: Noelia Montoya

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

Descripción:

UUUFFFFFF COMO HUELE

Ingredientes para 4 personas :

- 400 GR. de HARINA
- 5 GR. de SAL
- 10 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 300 ML. de AGUA
- 15 GR. de LEVADURA DE PANADERÍA

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL - PANERA (YO USÉ EL DE LÈKUÈ), PONEMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA SAL Y MEZCLAMOS BIEN. AÑADIMOS EL ACEITE Y EL AGUA Y LOS VAMOS MEZCLANDO CON LAS MANOS Y DEJAMOS REPOSAR TAPADO CON UN PAÑO 1 HORA Y MEDIA. SACAMOS LA MASA, LE SACAMOS LOS GASES DE LA FERMENTACIÓN Y LA VOLVEMOS DEJAR REPOSAR EN FORMA DE BOLA 30 MINUTOS. PRECALENTAMOS EL HORNO A 220º. METEMOS LA MASA DE PAN CON LA PANERA ABIERTA UNOS 40 MINUTOS, SACAMOS, Y LO VOLTEAMOS PARA HORNEARLO OTROS 10 MINUTOS MÁS.