

Queremos ayudarte!

La receta de *masymas*



PAN FÁCIL



1 PAN



65 min



Fácil



<2€ x persona

LOS INGREDIENTES

250 ml de agua caliente

1 paquete de pan fácil

LA ELABORACIÓN

- 1 Mezclamos 1 paquete de pan fácil con 250 ml de agua caliente. Removemos con una cuchara en un bol.
- 2 Amasamos de forma enérgica durante 10 minutos.
- 3 Le damos forma y hacemos unos cortes. Dejaremos fermentar en el horno arriba y abajo sin ventilador a 85°C durante 45 minutos
- 4 Subimos la temperatura a 210°C y horneamos durante 20 minutos.
- 5 Dejamos enfriar sobre una rejilla et voila! Un pan delicioso listo para disfrutar.