

INGREDIENTES

- 1 kilo de harina (preferible sin polvos de hornear).
- 1 sobre (10 grs) de levadura seca instantánea.
- 1 cucharada de sal fina.
- 50 grs de manteca o $\frac{1}{2}$ taza de aceite.
- $\frac{1}{2}$ litro de agua tibia.

Pan

AMASADO



INSTRUCCIONES

1. En un bol grande colocar la harina y la sal, se revuelve hasta incorporar..
2. Colocar la levadura junto a un poco de azúcar en una tasa de agua tibia y esperar que suba.
3. Luego se agrega esto a la harina y se mezcla, vamos agregando el resto del agua tibia y con las manos se unen los ingredientes hasta formar una masa suave. Se amasa hasta que esté muy blanda, se tapa y se deja reposar por una hora o bien hasta que aumente de volumen.
4. Una vez lista la masa se forman a mano los panes en redondelas de unos ocho centímetros por dos de alto, luego se pinchan con un tenedor y se acomodan en la bandeja del horno (el cual debe precalentarse unos 10 minutos).
5. Cocinar en horno medio (180 °) por unos 20 minutos por lado o hasta que se doren. Para verificar su cocción se abre el horno y se dan vuelta con cuidado uno por uno.