



## Consejo del chef

Podemos usar este pan para acompañar cualquier plato, o también puedes picar ajo y perejil añadir aceite de oliva y pintar los panes para dar un toque de sabor.

## Raciones para 1

250 g  
Harina  
125 ml  
Agua templada  
25 ml  
Aceite de oliva  
1/2 cucharadita  
Sal

- 1 Poner la harina tamizada en un bol amplio. Hacer un hueco en el centro y añadir el resto de ingredientes.
- 2 Amasar a mano o bien en un procesador de alimentos.
- 3 Una vez integrados todos los ingredientes, hacer una bola con la masa, engrasar el bol con aceite de oliva y tapar. Dejar reposar 10-15 minutos en lugar cálido.
- 4 Dividir la masa en 6 partes, boler cada porción y estirar con un rodillo hasta dejarla lo más fina posible.
- 5 Calentar una sartén al fuego sin nada de grasa y colocar el pan.
- 6 Cuando comience a salir burbujas dar la vuelta y dejar que se haga por el otro lado.
- 7 Repetir la operación con cada pan.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-casero-indio-a-la-sarten/>

