Pan Casero

Raciones para 6

- ❏ **450 gr** Harina de trigo
- ❏ **330 gr** Agua templada
- ❏ **5 gr** Levadura seca de panadería
- ❏ **9 gr** Sal

1. En un bol mezclar el agua templada con la levadura de panadería. Dejar reposar 5 minutos.
2. Añadir la harina a un bol amplio y verter la mezcla de levadura y agua. Añadir la sal y amasar durante unos minutos hasta que todos los ingredientes estén integrados.
3. Dejar reposar la masa dentro del bol cubierto con un paño a temperatura ambiente durante un par de horas.
4. Media hora antes de que la fermentación termine, precalentar el horno a 220°C. Sobre una superficie enharinada, bolear la masa con cuidado. Colocar la bola de masa sobre papel de horno y espolvorear con harina.
5. Atar varios trozos de cuerda alrededor de la bola de masa (como dividiéndola en secciones iguales) de forma que quede un poco apretada y adquiera forma como de calabaza. Con ayuda de una cuchilla afilada y unas tijeritas, realizar cortes decorativos en la superficie.
6. Hornear en el horno precalentado a 220ºC con la función vapor y calor arriba y abajo durante 15 minutos. Pasado este tiempo, quitar el vapor. Bajar la temperatura a 200ºC con calor abajo y hornear durante 20 minutos más.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-casero/