

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 220°C con la función vapor y calor arriba y abajo durante 15 minutos. Pasado este tiempo, quitar el vapor. Bajar la temperatura a 200°C con calor abajo y hornear durante 20 minutos más.

Notas del Chef

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

