



PAN DE CAMPO

Ingredientes

- 1000 g harina Flor Azul
- 600 ml agua tibia.
- 20 g Sal.
- 10 g levadura fresca o 5 gr de levadura seca.
- 1 g cucharadita de Azúcar
- 2 cucharadas de Aceite de oliva (opcional)

Preparación

1. Disolver la levadura, el azúcar en el agua tibia, revolver y dejar reposar por 5 minutos aproximadamente.
2. En un bowl grande mezclar la harina Flor Azul con la sal, añadir la mezcla de levadura y agua, si lo desea agregar el aceite de oliva, mezclar los ingredientes y amasar sobre una superficie ligeramente enharinada durante 10 a 15 minutos, hasta que la masa este suave y elástica.
3. Colocar la masa en un recipiente ligeramente aceitado, cubrirlo con un paño húmedo y dejar reposar en un lugar cálido por aproximadamente 2 horas o hasta que haya duplicado su tamaño.
4. Una vez que la masa ha duplicado su volumen, dividirla y formar los panes según preferencia. Colócalos en una bandeja de horno preparada.
5. Deja reposar los panes formados por unos 30 minutos.
6. Hornear los panes a 220 °C por 20 minutos o hasta que estén dorados y suenen huecos al golpearlos suavemente en la base.