



PAN RUSTICO ITALIANO

Ingredientes

- 1000 g harina Flor Oro
- 700 ml agua tibia.
- 20 g Sal.
- 38 g levadura fresca o 13 gr de levadura seca.
- 10 g Azúcar granulada

Preparación

1. Disolver la levadura y azúcar en el agua.
2. En un bowl grande mezclar harina Flor de Oro y la sal, añadir el agua con la levadura ya disuelta, mezclar los ingredientes para conseguir una masa húmeda y pegajosa, dejar reposar por 120 minutos.
3. Transcurrido el tiempo volcar a una superficie plana bien enharinada, desinflar y frotar en círculos dejar en reposo 10 minutos.
4. Cortar del tamaño deseado y dar a la masa la forma de un pan redondo, poner sobre una lata aceitada y dejar reposar por 90 minutos, hasta que duplique su tamaño.
5. Espolvorear con harina, hacer cortes transversales en la superficie superior del pan.
6. Hornear los panes a 220 °C por 20 minutos o hasta que estén dorados y suenen huecos al golpearlos suavemente en la base.