



P a n A m a s a d o

I n g r e d i e n t e s

- 1000 g de harina Trillanita
- 17 g de sal aproximadamente
- 30g de levadura seca
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 60 g de materia grasa (manteca vegetal derretida y tibia)
- 510 ml de agua tibia aproximadamente

P r e p a r a c i ó n

1. Remojar levadura con agua tibia y azúcar reservar.
2. Hacer un volcán con harina Trillanita, colocar la materia grasa, adicionar la levadura remojada, mezclar agregando una salmuera con la cantidad de agua y sal indicada y amasar.
3. Formar bollos de 80 a 100 grs, aplastar levemente, colocar en lata, pinchar los panes y fermentar tapado con bolsa o alusa en un lugar tibio por aproximadamente 60 minutos.
4. Hornear a 220 °C por 15 a 20 minutos, hasta observar corteza dorada.