Pan blanco tradicional

Nombre de la receta

Pan blanco tradicional

Tiempo

3.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Pan blanco con harina, sal y levadura

Ingredientes

- 500 gramos de harina de trigo
- 2 cucharaditas de sal
- 25 gramos de levadura fresca

Pasos

1 Para preparar nuestro pan casero, necesitamos muy pocos ingredientes, basta con harina, sal y levadura. En primer lugar tenemos que coger un recipiente y llenarlo con 320 mililitros de agua tibia. Posteriormente cogemos los 25 gramos de levadura fresca y los desmenuzamos en el agua. Removemos todo hasta que quede disuelta.

2 A continuación añadimos la harina y las cucharaditas de sal y comenzamos a remover con ayuda de unas varillas o un mezclador. Si tenemos un robot de cocina en casa no dudéis en utilizarlo para amasar. Vamos removiendo y añadimos un poco de harina para amasarlo con las manos. Cuando la masa adquiera una textura que no se pegue en exceso en los dedos, la llevamos a un bol, la tapamos con un paño de cocina limpio y la dejamos reposar durante una hora.

3 Pasada la hora, sacamos la masa del bol y con las manos y la harina vamos a amasarla de nuevo. Cuando veamos que queda bien amasada, cogemos un papel de horno y cubrimos el recipiente para hornear donde vayamos a cocer el pan. Echamos la masa al recipiente con el papel y tapamos con el paño y dejamos reposar otra hora la masa.

4 Tras una hora, precalentamos el horno a 250ºC y luego horneamos a 200ºC durante 45 minutos con el calor arriba y abajo.

5 Pasado el tiempo, sacamos el pan del horno y lo desmoldamos. Lo dejamos enfriar y ya tenemos listo nuestro rico pan blanco casero listo para disfrutar. ¡No hay nada más natural!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado