



PAN DE JANE

(1 UNIDAD DE 1 LITRO)



INGREDIENTES

- 300 g harina integral
- 115 g harina de trigo blanca
- 65 g de mantequilla tª ambiente
- 115 g de avena
- 2 cucharaditas de bicarbonato de soda
- 280 ml de butter-milk (leche cortada con 1 cuch de limón o vinagre)
- 65 ml de agua

PASOS A SEGUIR

- Mezclar las harinas con la avena y la levadura
 - Añadir la mantequilla e integrarla bien
 - Añadir el buttermilk y hacer una bola
- Agregar el agua hasta conseguir la consistencia deseada
- Poner en el molde sin necesidad de engrasarlo
 - Hornear 45min a 190º arriba y abajo y aire (si no tienes aire a 200º arriba y abajo)
 - Golpear la parte inferior de pan y cuando suene a hueco lo horneamos boca a bajo durante 1 min más para que quede bien tostado
 - Enfriar completamente y ¡a comer!

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 45 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO