



PAN MILAGRO

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (1 pan)

- 310 g de harina de fuerza (obligatorio)
 - 175 g de agua tibia
 - 20 g de aceite
 - 15 g de levadura fresca (en cubo)
 - 1 cucharada de sal
 - 1 Bolsa para hornear
- * para hacerlo integral poner la mitad de la harina integral y la otra mitad de fuerza

- Mezclar el agua con el aceite y la levadura (con TMX 2 min T37º V2)
- Añadir la harina y la sal y amasar durante unos 2 minutos (TMX 10 s V6 + 2min V Espiga)
- Forma una bolita y úntala de aceite, espolvorea harina por la superficie y haz unos cortes.
- Mete la bolita en la bolsa, más o menos centrada y ata la bolsa lo más hacia afuera posible, para dejar espacio para que suba
- **IMPORTANTE:** Con el horno FRÍO, mete el pan y ponlo 30 min a Tª 200º a media altura
- Tachán! Pan Milagro! Dejar enfriar y comer!



TIEMPO NECESARIO: 5MIN+ 30MIN(HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO