

JUEVES SANTO

Elaboración de pan en familia (8 panes)

INGREDIENTES

- 1 kilo de harina
- 400 ml de agua tibia
- 25 gramos de levadura fresca
- 1 cucharada rasa de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 vaso de aceite



PASOS

1. Poner la harina con la sal en un bowl. Hacer un hueco en el medio y agregar el aceite.
2. Poner la levadura en el agua tibia con el azúcar y reservar.
3. Agregar la levadura remojada en el agua. Juntar todo con una cuchara de madera. Si ves que la masa está muy seca, agrega agua, pero siempre de a poco.
4. Poner en la amasadora eléctrica y amasar por 10 minutos.
Si lo haces a mano, poner la masa en una tabla y amasar por 10 minutos hasta que la masa esté lisa y suave.
5. Bolear los panes y pincharlos con un tenedor.
6. Dejarlos reposar tapados con un paño durante una hora.
7. Hacer un rulo con la masa y dividirla en partes iguales.
8. Hornearlos a 200 grados hasta que estén dorados (unos 10 a 15 minutos)



Semana Santa 2021

Renovemos la esperanza en *Cristo*

