

PAN DE PAYES

INGREDIENTES: (cantidades par hacer una o dos hogazas)

500 gr. de harina / 250 gr de Harina "Fuerza" normal o Integral
300 ml de agua /150 ml de agua
8-10 G de sal / 4 a 5 gr de sal
un sobre de levadura seca / ½ sobrecito de levadura seca 2.5 g

PROCEDIMIENTO:

mezclar todos los ingredientes en la amasadora durante cuatro minutos hasta que todo esté compacto.

Sacar de la amasadora y amasar con la mano durante dos minutos más hasta que quede una bola.

Dejar reposar por 15 minutos y luego amasar y dejar en forma de hogaza

Pasar a un bowl enharinado cubrir con papel transparente y dejar reposar por una hora.

Voltear sobre el molde plano y hacer los cortes en la parte superior.

Colocar en el horno precalentado a 200º y utilizar el vaporizador hornear por 30 minutos

darle vuelta al pan y hornear por 10 minutos más

