Pan aceite

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

100 gr	Aceite oliva
250 ml	Agua
600 gr	Harina de fuerza
30 gr	Levadura fresca
1 cucharadita/s	Sal
2 cucharada/s	Azúcar
1	Huevos

ELABORACIóN

Pon el agua, la sal, el azúcar, el huevo y el aceite 2 min., 40º, vel.2.Añadir la mitad de la harina y la levadura, programar 8 seg., vel.6.Agregar el resto de harina y amasar en vel. Espiga, 3 min.Retirar la masa con las manos aceitadas y dividirla en trozos de 90 gr.Darles la forma deseada y colocar en 3 placas, introducir en el horno precalentado a 50º, con un vaso con agua en una esquina, el vapor que desprende le ayudará a subir, tardará en hacerlo alrededor de 30 min (en mi horno 1 hora más o menos).Subir la temperatura a 225º sin abrir la puerta, cocer 30 min.