

Pan integral de salvado

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
250 ml	Agua
4 cucharada/s	Azúcar
290 gr	Harina repostería — tipo 3 ó 4
115 gr	Harina integral
1 sobre/s	Levadura — en polvo
1 cucharada/s	Manteca de cerdo
1 cucharadita/s	Sal
3 cucharada/s	Salvado

ELABORACIÓN

Ingrediente húmedos :derretir al calor el agua, la manteca, y el azúcar. Ingredientes secos : en un bol colocar la harina integral, la harina común, la levadura en polvo, el salvado y la sal, hacer una corona en el medio agregarle los ingredientes húmedos y amasar unos cinco minutos, dejar levar hasta que duplique su volumen.Colocar en molde lubricado, 30 minutos a horno de 190 grados.