

Pan ácimo con sésamo

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

INGREDIENTES

0

250 ml Agua — y 3 cucharaditas agua tibia

270 gr Harina repostería

1,50 cucharadita/s Sal

180 gr Sémola — fina

Sésamo — tostado

ELABORACIÓN

40 m antes de empezar la cocción calentar el horno a 130°. Mezclar las harinas y la sal en un cuenco, añadir el agua poco a poco, hasta formar una masa blanda, hacer una bola y pasar a la mesa enharinada, amasar 1 minuto. La masa debe tener una consistencia firme, elástica y no pegajosa. Dividir la masa en doce bolas de alrededor de 50gr. cubrir con un paño húmedo. Presionar la primera hasta convertirla en un disco de 10 cm, pasarle un rodillo para dejarla convertida en un círculo de unos 23 cm, no importa que salga perfecto, lo que tiene es que ser delgadísimo, que se vea la mano a través. Cuando estén casi listas añadir una cdta de sésamo tostado, volver a pasar el rodillo, para fijarlo. Pasar al horno y cocer 3 m aproximadamente, hasta que empiecen a estar doradas, darles la vuelta con una pinza y dorar unos minutos por el otro lado. Enfriar en rejilla y guardar en taper hermético, se conservan varios días. Queda un pan con burbujas y bolsas de aire, irregular y muy crujiente. Esta masa, sin dejarla tan delgada sirve para bases de pizza.