

# Pan

Type de plat: Masas y Postres · Sous-type: Panes · Origine: Mavillum · Temps: 2 minutes  
· Auteur: Mavillum

## INGRÉDIENTS

15 gr  
0

Sal

1 kg

Harina repostería

600 ml

Agua

10 gr

Levadura fresca

## PRÉPARATION

Con agua tibia se pone la levadura. Cuando está fundida se vierte en la harina y se amasa.

El porcentaje del panadero si se quiere elaborar un pan clásico se basa en añadir los siguientes porcentajes harina 100%, agua 60%, sal 2% y por último un 1% de levadura

Para 1000 gramos de harina de trigo, necesitaremos:  $1000 \times 60\% = 600$  gramos de agua.  $1000 \times 2\% = 20$  gramos de sal.  $1000 \times 1\% = 10$  gramos de levadura.

Se tiene que tener la masa una hora levando.