

Ocupé (Pan algarroba)

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

INGREDIENTES

0	
250 gr	Harina trigo
250 gr	Harina algarroba
250 gr	Maicena — o mandioca
30 gr	Levadura fresca
1 vaso/s	Agua — tibia
50 gr	Mantequilla
2 cucharada/s	Sal
2 taza/s	Agua

ELABORACIÓN

Mezclar con cuidado las tres harinas. Disolver 30 gramos de levadura en 1 pocillo de agua tibia y dejar descansar 5 minutos. Agregar a las harinas la mantequilla derretida, la sal, la levadura y agua hasta obtener una masa elástica. Tapar, dejar leudar 1 hora y volver a amasar. Darle forma de pan y dejarlo leudar hasta que duplique su volumen. Cocinar en horno moderado caliente 30 minutos.