

Pan aceite

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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., 40°, 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 50°, 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 225° sin abrir la puerta, cocer 30 min.