

Pan integral de salvado

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

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.