

Ocupé (Pan algarroba)

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

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.