


Pan de molde clasico

35 min 

1-2 

50 min a 200°C 



Ingredientes

500 g de "Mix Pan" Mix B Schär, 10 g de levadura desecada (o 15 g de levadura fresca), 6 ml de aceite, 500 ml de agua templada, sal

Preparación

Echar la harina y la levadura en un bol. (Disuelva la levadura fresca en agua templada; mezcle la levadura seca bien con la harina.) Añadir el aceite, la sal al agua y mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Echar la masa en un molde rectangular engrasado y espolvoreado de harina, tapar con una película de plástico o con un paño húmedo y dejar subir en un lugar cálido (30°C aprox.). El volumen de la masa debe duplicarse aproximadamente. Introducir el pan en el horno previamente calentado. Para que haya suficiente humedad en el horno durante la cocción, debe colocarse en el fondo del mismo un recipiente apropiado con agua.

