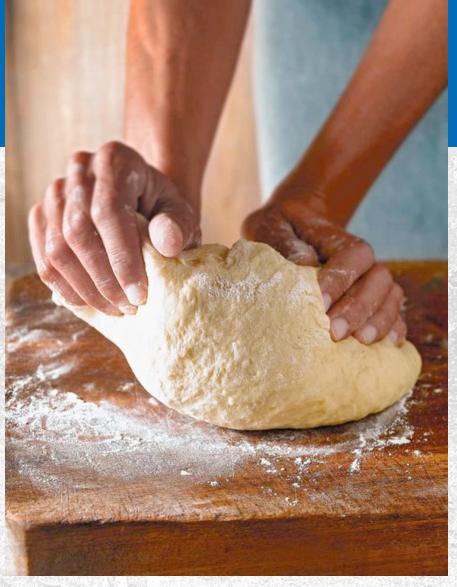
JUEVES SANTO

Elaboración de pan en familia (8 panes)

INGREDIENTES

1 kilo de harina400 ml de agua tibia25 gramos de levadura fresca1 cucharada rasa de sal1/2 cucharadita de azúcar1 vaso de aceite





PASOS

- 1. Poner la harina con la sal en un bowl. Hacer un hueco en el medio y agregar el aceite.
- 2. Poner la levadura en el agua tibia con el azúcar y reservar.
- 3. Agregar la levadura remojada en el agua. Juntar todo con una cuchara de madera. Si ves que la masa está muy seca, agrega agua, pero siempre de a poco.
- **4.** Poner en la amasadora eléctrica y amasar por 10 minutos. Si lo haces a mano, poner la masa en una tabla y amasar por 10 minutos hasta que la masa esté lisa y suave.
- **5.** Bolear los panes y pincharlos con un tenedor.
- 6. Dejarlos reposar tapados con un paño durante una hora.
- 7. Hacer un rulo con la masa y dividirla en partes iguales.
- 8. Hornearlos a 200 grados hasta que estén dorados (unos 10 a 15 minutos)



