

# Pan australiano



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-australiano>

## Preparación

Tamizar la harina y la sal en un bol grande, hacer un hoyo en el centro y verter la manteca junto a los 300 cc de leche. Mezclar rápida y ligeramente con un cuchillo, como si se estuviese cortando. Si la masa queda demasiado seca añadir el resto de la leche. La masa debe despegarse de las paredes del bol con facilidad y tiene que ser una bola irregular y algo pegajosa. Pasarla a una superficie enharinada y trabajarla 1 minuto o hasta conseguir una bola blanda y homogénea que no se pegue en los dedos. Separarla en 6 partes iguales y armar bollitos. Ponerlos en una placa para horno ligeramente enmantecada y aplastarlos un poco. Con un cuchillo afilado hacer dos cortes en la superficie con forma de cruz, este corte permitirá que la masa se hinche obteniendo un pan esponjoso y liviano. Pintar con la leche y espolvorear con harina. Hornear los bollitos 10 minutos en horno precalentado a 210°C y luego bajar el horno a 180°C y dejarlos que estén hechos (de 12 a 15 minutos). La base de los panes debe sonar hueca al golpearla con los nudillos. Fuente: <http://puragula.wordpress.com/>

## Ingredientes

- 450 gramo/s Harina leudante
- 1 cucharadita/s Sal fina
- 300-350 cc. Leche tibia
- 30 gramo/s Manteca derretida
- 1 poco Leche para pintar
- 1 poco Harina para espolvorear

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

### ▫ **Tip para la receta**

También se puede hacer un único bollo, en ese caso hay que hornearlo a 210°C durante 15 minutos y luego a 180°C de 20 a 25 minutos.

