

Pan chato al ajo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-chato-al-ajo>

Preparación

En un tazón grande, mezclar la levadura con agua tibia. Dejar reposar unos 10 minutos, hasta que esté espumoso. Incorporar el azúcar, la leche, el huevo, la sal y suficiente harina para formar una masa suave. Amasar durante 6-8 minutos sobre una superficie ligeramente enharinada, o hasta que esté suave. Colocar la masa en un recipiente bien aceitado, cubrir con un paño húmedo, y dejar a un lado para que leve. Dejarlo 1 hora, hasta que la masa haya duplicado su tamaño.

Golpear la masa y agregarle el ajo. Pellizcar pequeños puñados de la masa del tamaño de una pelota de golf. Formar bolas, y colocarlas en una bandeja para hornear. Cubrir con una toalla y dejar leudar hasta que doble su tamaño, aproximadamente 30 minutos.

Precalentar la parrilla del horno a fuego alto.

Estirar cada bola de masa en un círculo delgado. Engrasar ligeramente la parrilla.

Colocar la masa en la parrilla, y cocinar durante 2 a 3 minutos o hasta que dore ligeramente. Cepillar el lado crudo con

manteca, y dar vuelta el pan. Cepillar ahora el lado cocido también con manteca derretida y cocinar hasta que se dore, otros 2 a 4 minutos. Retirar de la parrilla, y continuar el

Ingredientes

- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 1 taza/s Agua tibia
- 1/4 taza/s Azúcar
- 3 cucharada/s Leche
- 1 Huevo batido
- 2 cucharadita/s Sal
- 4-1/2 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Ajo picado
- 1/3 taza/s Manteca

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

proceso hasta que todo el pan se haya
cocinado. Disfrute!

