Pan de hierbas aromáticas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **1**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pan-de-hierbas-aromaticas

Preparación

En una ensaladera profunda, poner la harina, la sal y las hierbas; hacer un hueco central y colocar en él la levadura diluida en el agua tibia y rociar con el aceite. Con una cuchara de madera, ir batiendo los ingredientes desde el centro. Poco a poco ir incorporando la harina de los lados hasta formar un masa consistente (con la que se puede hacer una bola). Espolvorear con harina si queda demasiado floja. Con las manos enharinadas, sacarla y colocarla sobre una superficie de trabajo limpia y enharinada también. Golpearla varias veces sobre la mesa para que resulte liviana e ir amasando. Ponerla de nuevo en la fuente. Tapar con un paño y dejar levar como una hora (ha de doblar el volumen). Amasar de nuevo, y transferirla a un molde de pan. Deja que leve de nuevo una media hora. Hacer un corte en la parte superior a lo lago (así ayudamos a quitar el aire y además es más estético). Hornear en horno precalentado a 200ºC durante unos 20-25 minutos o hasta que esté dorado. Sacar del horno, desmoldar en templado y dejar enfriar sobre rejilla. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 250 cc. Agua tibia
- 30 cc. Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Sal
- 500 gramo/s Harina para pan
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 1 poco Especias a la provenzal a gusto

Categorías

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