

# Pan de molde casero



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-de-molde-casero>

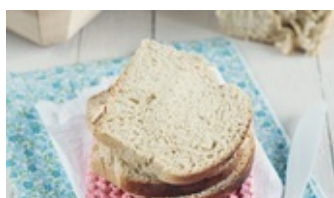
## Preparación

En una cacerola mezclar el agua, la levadura, el azúcar negra y la manteca. Calentar un poco pero no mucho. En un bol, mezclar la harina con la sal. Echar el contenido de la cacerola poco a poco e ir mezclando. Cuando este bien mezclado enharinar una mesa o superficie y amasar la masa durante unos 10 minutos. Pasar a un bol, cubrir con un paño y dejar reposar durante unos 30 minutos.

Terminado este tiempo cortar en tres trozos y formar tres bolas. Poner en el molde que vayamos a meter en el horno, una bola al lado de la otra. Dejar de nuevo reposar durante otros 30 minutos, hasta que doble su volumen. Mientras calentar el horno a unos 180°C. Cuando haya pasado el tiempo hornear durante unos 30 minutos. Para obtener ese color dorado de la superficie pintar con leche. Cuando lo saque del horno dejar enfriar y después desmoldar. Disfrute!

Fuente:

<http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



## Ingredientes

- 240 cc. Agua
- 1 cucharadita/s Levadura
- 30 gramo/s Azúcar negra
- 30 gramo/s Manteca
- 500 gramo/s Harina
- 1 cucharadita/s Sal

## Categorías

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

