



PAN AL VAPOR

Tiempo con Thermomix: 50 min

Tiempo total: 2 h

Ingredientes para 15 rebanadas:

150 g de agua

15 g de levadura prensada fresca de panadería

250 g de harina

1 cucharadita de sal Aceite, para engrasar 1000 g de agua

PREPARACIÓN

1 Ponga el agua y la levadura en el vaso y programe 2 minutos, 3r, velocidad 1 para calentarla .

2 Añada la harina y la sal y amase

durante 2 minutos 30 segundos, vaso cerrado, velocidad Espiga. Retire la masa y enharínela para que no se pegue.

3 Forme una bola con la masa, colóquela dentro de un plato sopero engrasado (que entre dentro del recipiente Varoma) y cúbrala con un paño de cocina. Deje que suba en un lugar caliente durante 1 hora hasta que la masa haya crecido el doble de su volumen inicial.

4 Vierta el agua en el vaso y ponga el plato sopero con la masa dentro del recipiente Varoma. Ponga el Varoma en su posición y programe 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, para cocer el pan al vapor.

5 Deje que se enfríe y córtelo en rodajas finas (de 1 cm).

Sugerencias: Este pan es ideal para tostar.

<http://www.todothemomix.com>

Mari-Carmen@todothemomix.com

Teléfonos 918454334

y/o

661583431