



PAN DE MOLDE

(Tiempo con Thermomix 5 m. 25 s. Total tiempo 2 h).

INGREDIENTES:

- 350 gr. De agua.
- 20 gr. Azúcar.
- 20 gr. Manteca de cerdo.
- 40 gr. Levadura prensada fresca de panadería.
- 600 gr. Harina de fuerza.
- 10 gr. Sal
- Mantequilla para engrasar el molde.

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso, el agua, el azúcar y la manteca, y programe 2 minutos 37^a grados, velocidad 1.
2. Incorpore la levadura y mezcle 10 segundos velocidad 3.
3. Añada la mitad de la harina y programe 15 segundos, velocidad 6.
4. Incorpore el resto de la harina y la sal y amase **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.**
5. Deje reposar la masa dentro del vaso cubierto con un paño de cocina hasta que haya doblado su volumen, aproximadamente $\frac{1}{2}$ hora. Con éstas cantidades obtenemos un pan grande (de 31 X 15 x 10 cm.) o dos pequeños (de 25 x 11 x 7'5).
6. Engrase generosamente el molde de mantequilla. Haga una bola con la masa y déle forma alargada. Colóquela dentro del molde, empujándola con las manos para que llegue bien a los rincones. Deje el pan en un sitio cálido apartado de corrientes de aire hasta que doble su volumen.
7. Precaliente el horno a 200°. Hornee 30-40 minutos aproximadamente. Desmolde en caliente sobre una rejilla, para evitar que el pan se humedezca dentro del molde.

<http://www.todohermomix.com> Mari-Carmen@todohermomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 661583431