

RECETA: Pan lactal en budinera

- Producto: Budinera + Cacerola cuadrada
- Función: Horno Masas
- Porciones: 6
- Preparación: 90 min

Ingredientes:

250 gr. harina 0000
140 cc. agua tibia
10 gr. levadura fresca
o 4 gr. levadura seca
3 cdas. aceite de oliva
2 cdas. azúcar
1 cda. sal fina

Procedimiento:

En un bowl colocamos la harina y hacemos un hueco en el centro. Agregamos la sal en los bordes y en el centro disolvemos la levadura con el agua y el azúcar. Dejamos reposar 10' aproximadamente hasta que espume.

Incorporamos el aceite y amasamos hasta obtener una masa lisa. Dejamos reposar tapada 10'. Enrollamos la masa para formar un cilindro y lo colocamos en la budinera lubricada con aceite. Dejamos nuevamente reposar tapada 40' aproximadamente o hasta que duplique su tamaño.

Precalentamos la Cacerola tapada 5' a fuego mínimo. Colocamos la budinera adentro y cocinamos 20' a fuego mínimo.

