



## PAN PARA TORRIJAS

### TM-31

**INGREDIENTES PARA 1 PAN DE 1 KG APROX**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 6 MIN 15 SEG**

**TIEMPO TOTAL: 1 H 6 MIN 15 SEG**

- 350 g de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- 40 g de levadura prensada
- 600 g de harina
- 5 g de sal

### **PREPARACION:**

- Ponga la leche y el azúcar en el vaso y programe 2 min/ 37 °C/ vel 2.
- Añada la levadura y la mitad de la harina con la sal y amase 15 seg/ vel 6.
- Agregue el resto de la harina y programe 4 min/vaso cerrado/vel espiga.
- Dele a la masa forma de barra y hágale cortes con ayuda de la espátula o de un cuchillo.
- Precaliente el horno a 200°C.
- Hornee 30 min aprox.
- Una vez horneado, deje reposar el pan de un día para otro.

**thermomix**



**VORWERK**

**PATRICIA CRUZ**

Agente Comercial de Thermomix