

Pan rústico



INGREDIENTES:

- 350 gr de agua
- 40 gr de aceite
- 40 gr de leche en polvo
- 40 gr de levadura fresca
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 500 gr de harina **Proceli**



PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes menos la harina dentro del vaso y mezcle programando **1 min/37°C/vel 2**.
2. Añada ahora la harina y programe **20 seg/vel 6**. A continuación **2 min/vaso cerrado/vel. espiga**.
3. Saque la masa del vaso ayudándose con la espátula, puede ponerla directamente dentro de un molde, o colocarla en una superficie espolvoreada con harina y darle la forma deseada (**puede hacer un pan redondo de payés, panecillos, barritas... etc.**). Para manipularla más fácilmente puede engrasarse las manos con aceite.
4. Píntelo con agua, aceite o yema de huevo, si lo desea. **Precaliente el horno a 190°C. Ponga un recipiente con agua dentro del horno y hornee durante 25-30 min aproximadamente, dependiendo del tamaño del pan.**

NOTA: Se le puede poner 2 claras de huevo montadas, en vez de leche en polvo. También podemos sustituir la leche en polvo de vaca por leche en polvo de soja. Se le pueden añadir pasas, cominos, aceitunas negras troceadas, pipas, avellanas, nueces, semillas de sésamo... etc.

