

Pan de molde sin corteza

INGREDIENTES

- 150 g de agua
- 1/2 cucharadita de levadura de panadería deshidratada
- 250 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- Aceite para untar el molde (puedes usar un molde desechable que entre en el Varoma)
- 1000 g de agua para el vapor

PREPARACIÓN

1-Pon los 150 g de agua y la levadura en el vaso. Programa **2 min/37º/vel.1**

2-Incorpora la harina y la sal. Amasa programando **2,30 min/vaso cerrado/vel.espiga**

3-Retira la masa del vaso y colócala en un molde (en esta ocasión usé un tupper) de 1 l de capacidad (o que entre en el Varoma) untado con aceite ayudándote de las manos y/o espátula; deja reposar hasta que doble su volumen (de 45 min a 60 min)cubierto con papel vegetal e introdúcelo dentro del recipiente Varoma. El tiempo de levado dependerá de la temperatura ambiente, contra más calor haga antes subirá.

4-Pon el agua en el vaso y coloca el recipiente Varoma en su posición (con el molde dentro cubierto con papel vegetal). Programa **45 min/Varoma/vel.1**.

5-Retira el molde del Varoma y pasados unos minutos, desmolda sobre una rejilla y deja enfriar. Corta en rebanadas para degustar.

Preparación: 10 min

Reposo:45 min

Total: 1 h 40 min

Kcal./Ración: 69,6 rebanada

INGREDIENTES PARA 12 rebanadas

