

Pan rápido para Torrijas de Semana Santa

INGREDIENTES: para pan de 1kg aprox.

- 350gr de leche
- 1 cucharadita de azúcar o miel
- 25 gr de levadura fresca de panadería
- 600 gr de harina de fuerza
- Una cucharadita de sal
- Ralladura de limón o naranja (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Pon la leche, el azúcar o la miel y la levadura en el vaso y programe **2 min/ 37° / vel 2**

2. Agrega 300 gr de harina y mezcla **15 segundos / vel 6**

3. Incorpora los otros 300 gr de harina, la ralladura de limón o naranja (opcional) y la sal. **Amasa 4 min / vaso cerrado / velocidad espiga**

Para retirar la masa y darle forma al pan, te recomiendo espolvorear con harina la superficie de trabajo. Forma una barra alargada, haz unos cortes en la superficie con una cuchilla, cutter o un cuchillo, para marcar los cortes de las rebanadas de las torrijas.

4. Coloca en la bandeja de horno con papel vegetal y deja levar unos 45 minutos antes de hornear.

5. Precalienta el horno a 220°, e introduce el pan cuando alcance la temperatura y baja a 200° calor arriba y abajo. Hornea unos 30 minutos

Tiempo : 1 hora y 15 minutos Raciones: 20 rebanadas aprox



thermomix

CAROLINA TUDELA

<http://thermomix-sabadell.es/carolinatudela/>