



<https://www.mepillasquisando.com>



HOGAZA DE PAN CASERA



INGREDIENTES:

250 gr. de Harina de fuerza.
250 gr. de Harina de trigo normal.
340 ml. de Agua.
6 gr. de Levadura fresca.
10 gr. de Sal.

ELABORACIÓN:

Disolvemos la levadura en un poco de agua templada con sal. En un bol con las harinas vertemos el agua con la levadura y la sal. Mezclamos y amasamos todo hasta conseguir una masa homogénea. Tapamos con papel film y dejamos reposar la masa 30 minutos. A la media hora estiramos la masa un poco y remetemos los extremos hacia dentro haciendo una bola y dejamos reposar 20 minutos. Repetimos esta operación una vez más. Introducimos la bola en un bol y tapamos con un paño limpio. Introducimos el bol en el frigorífico en la parte baja y dejamos hasta el día siguiente. Precalentamos el horno a máxima potencia. Mientras ponemos la masa en papel vegetal enharinado, damos unos cortes a la masa y metemos al horno en una bandeja a media – baja altura. En el fondo del horno ponemos un recipiente apto para horno con agua. A los 20 minutos bajamos la potencia a 180º dejamos que se termine otros 30 minutos más. Para saber si está en su punto, al golpear en la base tiene que sonar a hueco. Dejamos enfriar y listo para consumir. Para guardar siempre en tela, nunca en bolsa de plástico.

<https://www.mepillasquisando.com>