



<https://www.mepillasquisando.com>



PAN ÁRABE EN PAELLERA



INGREDIENTES:

1 K. de Harina de trigo.
½ L. de Agua caliente.
12 gr. de Levadura fresca.
1 Cucharada de Azúcar.
Sémola fina.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Hacemos un montón con la harina, en el centro hacemos un hueco y vertemos el azúcar, el agua, diluimos la levadura en esta agua y amasamos muy bien. Una vez que no se nos pegue en las manos, hacemos una bola y la tapamos con un paño limpio durante 15 minutos. Volvemos a amasar durante 15 minutos, mojándonos las manos en agua y nuevamente tapamos y dejamos reposar 20 minutos. Hacemos bolas del tamaño de nuestro puño (o más pequeñas, al gusto) las pasamos por la sémola y extendemos con un rodillo o una botella, dándole un grosor como de 1 centímetro y las pasamos a la paellera, previamente untada con un poco de aceite. Pinchamos la masa con un tenedor y les vamos dando vueltas hasta que esté doradas o al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>