



<https://www.mepillasquisando.com>



## PAN CASERO SIN AMASADO



### INGREDIENTES:

500 gr. de Harina de fuerza.  
3 gr. de Levadura fresca.  
300 ml. de Agua.  
10 gr. de Sal.

### ELABORACIÓN:

Calentamos el agua sin que llegue a quemarnos y mezclamos todos los ingredientes en un bol amplio. Una vez bien mezclado todo dejamos reposar la masa unos 10 minutos. A continuación vamos tomando esquinas y las pasamos al centro haciendo una bola, y dejamos reposar otros 10 minutos. A los 10 minutos tapamos la masa con un paño seco y limpio y la guardamos en el frigorífico hasta el día siguiente. Al día siguiente le damos forma, yo en forma de hogaza clásica. Pre calentamos el horno a 220° solo la parte baja, colocamos la bandeja enharinada con la o las hogazas (según el tamaño que queramos) dándoles un corte poco profundo en forma de cruz y colocamos un recipiente que aguante el horno con agua. Dejamos unos 45 minutos. Cuando falten 10 minutos ponemos también la parte de arriba para que se tueste la corteza. Una vez cocido lo dejamos en el horno 10 minutos con la puerta entreabierta.

NOTA: Sabremos que el pan está en su punto si lo golpeamos en su base con los nudillos y suena hueco.

<https://www.mepillasquisando.com>