

Tipo de receta: Pan
Método utilizado: Tradicional y maquina
Número personas: 6
Fuente: La Casita Verde

Pan margarita

Ingredientes

220 ml de agua
1 cucharada de aceite de oliva
350 gr de harina de fuerza
2 cucharaditas de levadura seca de panadería
2 cucharaditas de sal
1 cucharada de semillas de lino dorado



Preparación

Poner todos los ingredientes en la maquina por el orden indicado y amasar en el programa elegido.

Para amasarlo a mano, poner la harina en la mesa de trabajo y formar un hueco en el medio donde añadiremos los demás ingredientes. Con cuidado incorporar todo a la harina y amasar con las dos manos hasta que quede una masa homogénea.

Si veis que la masa está demasiado seca añadir un poquitín de agua y seguir amasando, eso ya depende del tipo de harina que empleéis.

Terminado el programa sacar la masa de la maquina y separarla en 6 bolitas iguales.

Sobre una placa de horno (de preferencia agujereada) poner una de las bolitas en el medio y las demás a su alrededor formando la flor, bastante separadas unas de las otras.

Dejar que leuden hasta que dupliquen de volumen.

Precalentar el horno a 220º y poner dentro un cuenquito con un poco de agua (para que se forme un poco de vapor), espolvorear un poco de harina por encima de la masa ya leudada y cocer el pan durante aproximadamente 30 minutos.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacositaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)