

PAN DE MOLDE.

INGREDIENTES:

- 500 gramos de harina de trigo de fuerza (4 tazas).
- 300 ml. De agua (1 1/3 de taza).
- 10 gramos de levadura seca (2 Cucharaditas).
- 20 gramos de azúcar (1 ½ cucharada).
- 12 gramos de sal (1 cucharadita).
- 25 gramos de leche en polvo (2 ½ Cucharada).
- 20 gramos de aceite de oliva virgen extra (1 Cucharada).

PREPARACIÓN:

- En un bol coloca la harina el azúcar la levadura y la leche en polvo, revuelve un poco para integrar estos ingredientes.
- Luego agrega el aceite de oliva y el agua templada.
- Comienza a revolver hasta formar una pasta, luego agrega la sal
- Integra la sal y vuelca la masa sobre la mesa, comienza a amasar, si la notas un poco pegajosa ve agregando harina sobre la mesa poco a poco.
- Amasa por diez minutos, coloca la masa en un bol pintado con aceite, pasa tus manos con aceite sobre la masa, tápalo con un plástico y déjala fermentar por una hora o hasta que doble su volumen.
- Pinta el molde con bastante mantequilla derretida.
- Coloca la masa sobre la mesa, quita el gas y extiéndela de forma rectangular, del mismo tamaño del molde. Si es necesario agrega un poquito de harina sobre la mesa.
- Comienza a enrollar por uno de los extremos. A la vez que enrollas presiona con los dedos el rollo sobre la masa de la mesa, repite el proceso hasta que terminas de enrollar.
- Rueda un poco la masa sobre la mesa para sellar bien el borde.
- Coloca el rollo de masa en el molde enmantequillado.
- Déjalo fermentar de una hora, hasta que duplique su tamaño.
- Píntalo con leche o mantequilla y hornéalo en un horno pre calentado a 180° C / 350° F, hasta que esté dorado. De 20 a 25 minutos.
- Sácalo del horno y déjalo enfriar sobre una rejilla antes de cortar.