



# RECETA FÁCIL DE PAN SIN AMASADO

## Ingredientes para 2 baguettes

- 375gr de harina multiuso
- 300 gr de agua tibia (30°C)
- 1 sobre de levadura deshidratada (5gr)
- 8 gr de sal (1 cucharadita de postre)

## Procedimiento

1. Tamiza la harina y échala a una fuente
2. Añade la sal y mezcla con la cuchara
3. Añade la levadura y mezcla bien de nuevo
4. Incorpora el agua y mezcla todo. Solo te toma un minuto
5. Cubre la fuente con film alimentario y un trapo (para que no le afecte a la masa, ni la luz ni las corrientes de aire).
6. Deja reposar la masa 1 ½ hora aprox. Hasta que haya doblado su volumen.
7. precalienta el horno a 240°C
8. Acomoda el papel sulfurizado en la bandeja de horno para que se puedan hacer dos panes con forma alargada, sin que se toquen ambas masas.
9. Ayúdate de una cuchara para “formar” los panes.
10. Práctica varios cortes sobre los panes con unas tijeras.
11. Sin dilación, introduce la bandeja en el horno
12. Hornea a 240°C, durante 30 minutos o menos... vigila que no se quemen.
13. Deja reposar el pan 10 mn antes de consumirlo.

***Et voilà!*** ¡Has hecho unas baguettes en solo 2 horas! Y lo mejor de todo es que puedes congelar este pan y disfrutarlo cuando quieras.

***Et voilà, bon appétit!***