

Pan de Barra

Dámaris Gago Expósito

Ingredientes para a masa

- 500 g fariña Mix Pan Schär, Simblat/Hacendado
- 250 g fariña Procelli
- 250 g de auga temperada
- 500 g auga con gas
- 20 g leite en po
- 25 g de fermento de panadería fresca.
- 60 g aceite xirasol
- 10 g sal
- 5 g de azucre



PREPARACIÓN DO BISCOITO

- Disolver o fermento en auga temperada cun pouco de azucre e deixar actuar uns minutos
- Introducir nun bol a fariña, o leite en po e o aceite. Engadir o fermento e mesturar ben
- Incorporar a auga con gas aos poucos mesturando ata ter unha masa homoxénea
- Amasar un par de minutos, engadir o sal e seguir amasando.
- Para que doblen o seu volumen, podemos meter no forno a 60°.
- Cando teñan levedado, subimos o forno a 210° e cun recipiente con auga no seu interior. Tense que xerar vapor para conseguir unha cortiza crocante. Cando estea quente, baixar a 170° e enfornar o pan uns 45 minutos.