

La receta más simple para hacer pan casero



Difícilmente rechazamos si nos invitan a degustar un delicioso **Pan casero y esponjoso**, realmente es irresistible y especialmente acompañado de unos tradicionales mates o un rico café.

Una opción diferente para el desayuno o la merienda, además es fácil de elaborar en casa. Lejos de pensar que es algo muy complicado y que requiere mucho tiempo para amasar, se puede hacer en pocos pasos. A continuación los ingredientes que vamos a necesitar y todo el procedimiento:

Ingredientes para hacer Pan casero

- 2 Huevos
- 1 taza y 1/4 de Leche tibia

- 1/4 taza de Azúcar
- 1/2 taza de Aceite
- 1 pizca de Sal
- 3 tazas de Harina de trigo
- 10 gr. de Levadura fresca

Cómo hacer Pan casero

- En esta receta vamos a utilizar una licuadora, donde agregamos los huevos, la leche tibia, media taza de aceite, el azúcar y finalmente la pizca de sal.
- Batimos durante un par de minutos hasta lograr el punto justo.
- Seguidamente vertemos la preparación en un bowl amplio y añadimos las 2 tazas de harina, mientras mezclamos todos los ingredientes con una cuchara o espátula.
- Paso siguiente, en la taza restante de harina le agregamos la levadura fresca, mezclamos todo y lo vertemos al bowl.

- Continuamos removiendo todo hasta alcanzar una masa suave y homogénea.

- Ahora elegimos una bandeja adecuada para horno y dejamos reposar la masa cubierta con un paño de cocina, durante unos 30 minutos aproximadamente o hasta duplicar su tamaño.

- Cuando transcurra el tiempo de descanso y la masa duplicó su volumen, lo cortamos en 2 o más bollos.

- Luego comenzamos a amasar durante algunos minutos y le damos forma de pan casero a gusto.

- Para terminar, lo llevamos a horno moderado y previamente pre-calentado, para que reciba cocción durante unos 30 minutos aproximadamente o hasta que estén dorados los panes.

- ¡Listo para servir y degustar esta delicia casera, solo o le podemos agregar lo que más nos guste!

Fuente: www.culinaryrecipes.top