

La receta perfecta: pan plano con ajo y mantequilla

28/02/2024



Ingredientes:

- 350g de harina
- 250g de yogur
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 dientes de ajo
- 30g de mantequilla

Instrucciones:

Preparar la Masa: Tamiza la harina en un bol y crea un hueco en el centro. En este hueco, agrega el yogur, el polvo de hornear, el azúcar y la sal. Mezcla los ingredientes juntos, incorporando gradualmente la harina de los lados hasta que

esté completamente absorbida.

Formar las Bolas: Amasa la mezcla en una masa suave y divídela en 8 bolas. Déjalas reposar durante 5 minutos.

Estirar la Masa: Estira cada bola en un disco delgado y apílalos, colocando una hoja de papel pergamino entre cada pan plano para evitar que se peguen.

Cocción de los Panes Planos: Calienta una sartén a fuego medio/alto (nivel 7-8 de 9). Úntala ligeramente con aceite y cocina cada pan plano durante aproximadamente un minuto por cada lado.

Ajo y Mantequilla: Una vez retirados, unta generosamente con mantequilla y frota con los dientes de ajo en rodajas. Si prefieres, también puedes picar el ajo y espolvorearlo sobre los panes planos calientes y recién hechos.

Servir: ¡Sirve y consume de inmediato, ya que los panes planos de ajo y mantequilla tienden a endurecerse una vez que se enfrían!

¡Disfruta de tu comida!

Este pan plano de ajo y mantequilla es perfecto como aperitivo o como acompañamiento para tus platos favoritos. Combina el suave y cremoso sabor de la mantequilla con el sabor pungente y aromático del ajo, agregando un estallido de sabor a tu comida. Cuando se sirve caliente y fresco, este pan plano es increíblemente suave y sabroso, ¡un imprescindible para todos los amantes del ajo!