



INGREDIENTES:

- 150 gramos de agua
- 25 gramos de levadura fresca panadería
- 270 gramos de harina de pan moreno (en hornos de pueblo)
- Si no tenemos esa harina, poner:
- 125 de harina de fuerza y
- 125 de harina integral
- 1 cucharadita pequeña de sal (opcional)
- El pan queda de unos 390 gramos



ELABORACIÓN:

1. Poner el agua en el vaso Thermomix y **programar 1 ½ minutos a temperatura 37**

grados, velocidad 2

2. Seguidamente añadir la levadura y **programar 9 segundos a velocidad 4.**
3. Añadir la harina o harinas y **programar 10 segundos a velocidad 6**, y a continuación **programar 3 minutos a velocidad espiga**

4. Sacar la masa del vaso, y si quedan restos de ella en las cuchillas, poner el selector de **velocidad en vaso cerrado**

, y

pulsar 3 ó 4 veces el botón turbo,

de esta forma la masa quedará en las paredes, y se podrá quitar fácilmente con la espátula.

5. Ponerla masa resultante en la bandeja del horno, forrada de papel vegetal (papel de horno) o previamente espolvoreada con harina, y una vez dada la forma deseada al pan, precalentar el horno a 250 grados, durante unos diez minutos, y meter un recipiente con agua para darle humedad al horno.

6. Dejar tobar la masa, tapado con un paño en un lugar cálido unos 20 minutos, hasta que veamos que la masa ha subido bastante su volumen.

7. Al colocar la bandeja con el pan en el horno, bajarlo a 180 grados y mantener unos 45 minutos aproximadamente, dependerá de la potencia de nuestro horno, en la parte media del horno con fuego arriba y abajo.

8. Apagar el horno, y no abrirlo hasta pasado 1 ó 2 minutos y después entreabrirlo, y dejarlo así, unos 5 minutos y al sacarlo, dejarlo sobre una rejilla un rato, para que no quede humedecido el pan por debajo.

9. **Sugerencia:** Para que tenga efecto vapor a mi me gusta poner en el horno, en una rejilla inferior, un recipiente con agua ya cuando lo empiezo a calentar, queda todo menos seco (lo hago con los panes, bizcochos, galletas, tartas etc).

típico mallorquín.

Muy bueno y