



## INGREDIENTES:

- 300 gramos de agua
- 10 gramos de levadura fresca de panadería ó medio sobre de levadura en polvo de panadería
- 500 gramos de harina de fuerza
- 1 pellizco de azúcar
- 10 gramos de sal
- 1 pulverizador con agua

## PREPARACIÓN:

1. Echar el agua en el vaso de thermomix, y **programar 1 minuto y medio a temperatura 37 grados, velocidad 2.**

2. Acabado el tiempo, añadirle la levadura fresca, y **programar 10 segundos a velocidad 4**  
(Si la levadura fuese **en polvo de panadería la mezclaremos 20 segundos a velocidad 4**

(la casa Maicena

tiene unos sobres en polvo estupenda, la encontramos donde están todas las levaduras y pone

**levadura el polvo de panadería Maicena**

)

.

3. Seguidamente agregarle, la harina, el azúcar, y la sal, **mezclar 30 segundos a velocidad 6, y 2 minutos posición de vaso cerrado, y velocidad espiga.**

4. Abrir, bajar los restos de las paredes, y los que hayan quedado en la tapadera, y unirlos a la masa de dentro y volver a **programar 1 minuto más a la misma velocidad espiga.**

5. Dejar reposar la masa dentro del vaso, cubierto con un paño, en un lugar calido y sin corrientes, hasta que salga la masa por el bocal (el agujero de la tapadera) serán unos 30 ó 40 minutos)

6. Poner la masa en una superficie enharinada (si tenemos harina mas fina, la de maíz, mejor (puede ser maicena) y amasar con las manos, usando los nudillos, para sacarle bien el aire a la masa, y terminamos haciendo una bola que nos quede bien lisa. Hecho esto, dividir en 4 trozos con la ayuda de un cuchillo afilado la masa, y hacer 4 barritas pequeñas, o dos mas grandes, o hacemos panecillos redondos o alargaditos, o pan o le damos la forma que deseemos, y en una bandeja forrada de papel vegetal (papel de hornear) o engasadita, con un pelín de aceite, las vamos colocando (en este caso eran 4 baguetinas) separando una de otra para que no se peguen (en la foto paso a paso, ver como puse el papel de la bandeja, para que no se pegasen) y dejar reposar en un lugar calido, tapado con un paño, una media hora o un poco más, hasta que crezcan, casi doblen su volumen.

7. Ir precalentando el horno a 220 grados, durante unos 10 minutos con calor arriba y abajo ( poner una bandeja altita media de agua, ó un bol , medio de agua en el fondo, o en un lado del horno, para que tenga humedad y haga vapor.

8. Una vez que ya han tobadó, con un cuchillo, muy afilado, y humedecido en agua, o con las puntas de unas tijeras, hacerle unos 3 ó 4 cortes en diagonal, y las pintamos con una clara de huevo batida con un poquitín de agua, para que tengan brillo, con una brocha de cocina que tendremos reservada para ese menester, o rociarlas con un poquito de agua, y meterlas a cocer por el estante central del horno, de 35 a 40 minutos. El tiempo va a depender de lo grandes que sean las piezas a cocer y de la temperatura de nuestro horno, sobre todo por eso.

9. Cuando tengan un bonito color, apagar el horno y dejarlas un par de minutos dentro, con la puerta del horno entreabierta. Una vez sacadas, dejarlas enfriar un poco antes de comerlas. Una vez que se han enfriado si no las gastamos todas, las podemos congelar, y cuando las saquemos si las ponemos 5 minutitos en el horno quedarán estupendas. **Listas y muy ricas.**





# BARRA DE PAN (Thermomix)



