



INGREDIENTES:

- 350 gramos de harina (un poco más para espolvorear)
- 2 yogures naturales (250 gramos)
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar

ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, la harina, los yogures, la levadura química y el azúcar y **mezclar 15 segundos a velocidad 6 y 2 minutos vaso cerrado, a velocidad espiga.**
2. Retirar la masa del vaso y colocarla sobre la encimera ligeramente enharinada.
3. Dividir la masa en 8 porciones y darles forma de bola. Con las manos o con un rodillo, aplastarlas hasta hacer un círculo de unos 20 cm. aproximadamente.
4. Calentar una sartén o plancha y cocinar los panes un minuto por cada lado.

5. Cubrir con un paño de cocina y servir inmediatamente.

Variante: Si se quieren hacer los panes en el horno, precalentarlo a 250 grados durante 10 minutos, y mientras poner una bandeja forrada de papel de hornear ó lámina de silicona y hornear durante 5 minutos. Retirar del horno y cubrir con un paño de cocina.