



INGREDIENTES:

- 415 gramos de harina panificable
- 290 gramos de leche ó mitad de (leche y mitad de agua)
- 6 gramos de levadura fresca
- 7 u 8 gramos de sal
- 10 gramos de azúcar

ELABORACION:

1. Poner los ingredientes en el vaso de Thermomix en este orden: Los líquidos, la levadura, el azúcar, la harina y la sal y **programar 50 segundos a velocidad espiga.**
2. Dejarla tobar (subir, crecer) en un recipiente amplio, tapado con un paño en un lugar calido. Una vez que haya fermentado, volcar la masa con suavidad, sin desgasificar, sobre una superficie enharinada con semolina ó harina de arroz.
3. Con cuidado hacer una torta de 1,5 de grosor, y luego cortar discos de 8 centímetros aproximadamente (con la bocado un vaso impregnado de semolina) y de 1,5 y medio de grosor.

4. Colocándolos sobre una superficie con semolina bien tapados, hasta que doblen su volumen.

5. En una plancha ligeramente untada de aceite, los pondremos a dorar a fuego medio bajo de 8 a 10 minutos por cada parte.

Foto de Noradebon del blog Pan y otras Viandas.

□ □ □ □ □ □

