



INGREDIENTES:

- 350 gramos de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 40 gramos de levadura prensada de panadería
- 600 gramos aproximadamente de harina de fuerza
- 8 a 10 hojas de albahaca
- 70 a 100 gramos de queso parmesano

PREPARACIÓN:

1. En primer lugar raye el queso en el vaso Thermomix. Eche las hojas de albahaca sobre el queso y ráyelas. Saque y reserve.

2. **Haga la masa de pan:** Vierta en el vaso Thermomix el agua y el azúcar y **programe 3 minutos, a 37 grados, en velocidad 2**

.

3. Agregue la mitad de la harina y la levadura y **programe 8 segundos en velocidad 6.**

4. Añada la harina restante y la sal, y **amase a velocidad espiga durante 3 minutos.**

5. Agregue lo que teníamos reservado y **programe 1 minuto a velocidad espiga,** para que quede todo homogéneo.

6. Ponga la masa en un molde pincelada con aceite de oliva y con las manos embadurnadas en aceite o harina.

7. Presione la masa con los dedos para que se impregne bien.

8. Precaliente el horno a 50° C, colocando en una esquina de éste un vasito de agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen (unos 30 minutos), suba la temperatura del horno a 225° C, sin abrirlo y hornee otra media hora, más o menos. Si en los

últimos minutos se tuesta demasiado, baje la temperatura, si está a 225 grados bajar a 200 grados.

9. Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc.

10. **Sabores:** Se le pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. (vea diferentes panes con diferentes sabores).

11. También se pueden mezclar dos tipos de harina, normal e integral, en este caso, aumente de 5 a 10 minutos el tiempo de cocción; si lo hornea dentro de un molde, pinte éste con aceite.

12. A esta masa puede añadirle 150 gramos de aceitunas verdes o negras deshuesadas y troceadas.

13. También puede ponerle hierbas (albahaca, perejil, romero, salvia, mejorana, cebollino, etc.).