



INGREDIENTES:

- 300 gramos de agua
- 30 gramos de levadura fresca panadería
- 250 gramos de harina de fuerza
- 250 gramos de harina integral
- o 530 gramos de harina especial de pan moreno (de venta en los hornos de los pueblos)

PREPARACIÓN:

1. Poner el agua en el vaso de Thermomix y **programar 1 ½ , temperatura 37 grados, velocidad 2.**
2. Seguidamente añadir la levadura y **mezclar 9 segundos a velocidad 4.**
3. (El pan típico Mallorquín no lleva sal, pero si lo queremos con sal, ponerle una cucharada de postre de sal cuando pongamos las harinas)
4. Añadir las harinas y **programar 20 segundos a velocidad 4**, y a continuación **programar 3 minutos a velocidad espiga**
5. Sacar la masa del vaso y darle la forma deseada, redondo, o alargadito, la forma que nos guste, y poner en la bandeja del horno, previamente un poco espolvoreada de harina, o poniendo en el fondo papel de horno, o lámina de silicona, para hornos, igualmente espolvoreamos igual con harina, una vez colocado y dada la forma, con ayuda de la espátula,

hacer unas rayas longitudinales, que nos sirvan de dibujo, y si queremos una visión mas rústica espolvorear un poquitín de harina por encima.

6. Dejar doblar su volumen, tapado con un paño, durante media hora en un lugar cálido (si hace calor subirá antes y mejor)

7. Precalentar el horno a 250° durante 10 minutos antes de meter el pan. Pasado este tiempo, bajar la potencia a 160° calor arriba y abajo, y ponerlo en el 2º estante del horno empezando por abajo, y tenerlo 45 minutos aproximadamente, va a depender de la potencia de cada horno, cuando tenga color lo sacamos, será mas o menos ese tiempo.

8. **CONSEJO:** 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 pan Mallorquín.

9. **RECETA ORIGINAL DE MARILEN DE SANTA MARGARITA**

