



<https://www.mepillasquisando.com>



PAN ÁRABE EN SARTÉN



INGREDIENTES:

250 gr. De Harina de trigo.

175 cc. De Agua tibia.

10 gr. De Levadura de panadero.

6 gr. De Sal.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos todos los ingredientes menos la levadura, que disolvemos en un poco de agua tibia, una vez disuelta mezclamos todo muy bien y añadimos el agua poco a poco. Tiene que quedar una masa que no se nos pegue en las manos. Caso de que se pegue añadiremos un poco más de harina. Amasaremos durante unos 15 minutos, tendrá que quedarnos una masa homogénea y que no se pegue. Dejamos reposar tapada media hora. Hacemos bolas y aplastamos dándole forma redonda con los dedos, dándole un grosor mediano, poco menos de un centímetro. Colocamos en papel parafinado y cubrimos con un paño, dejamos reposar durante una hora. En una sartén ya caliente untada con un poco de aceite o mantequilla las vamos cocinando. Dándoles la vuelta y dejando que se doren un poco. Una vez hechas las vamos guardando en un paño para que se mantengan con la corteza tierna antes de consumir.

<https://www.mepillasquisando.com>