



<https://www.mepillasguisando.com>

PAN ÁRABE AL HORNO



INGREDIENTES:

- 2 Tazas de Harina de trigo.
- 1 Taza de agua.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 4 Cucharaditas de Levadura.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Calentamos el agua para amasar mejor la harina (no mucho, lo suficiente para no quemarnos la manos). En un bol agregamos el agua y a levadura, mezclamos muy bien hasta que se disuelva por completo la levadura. En otro bol agregamos la harina, el aceite y poco a poco vamos agregando el agua y amasando. Por último agregamos la sal y amasamos muy bien hasta que la masa no se pegue a los dedos. Debe quedar elástica la masa. Tapamos la masa con un paño limpio y dejamos reposar en un sitio cálido, hasta que la masa haya duplicado su volumen. Precalentamos el horno a 220º. Hacemos pequeñas bolitas con la masa y las aplazamos con un rodillo o una botella. Ponemos la masa en una bandeja de horno con un poquito de harina en la base y dejamos hornear unos 10 minutos. Estará cuando tome un color dorado. Dejar reposar.

<https://www.mepillasguisando.com>