

# INGREDIENTES DEL PAN

- Harina
- Agua
- Levadura
- Masa madre
- Sal

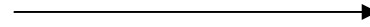


## OTROS

- Azúcar
- Mantequilla
- Leche



# LA HARINA

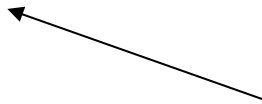
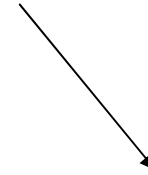
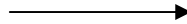


# LOS CEREALES

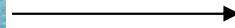
## EL TRIGO



# EL AGUA



# LA SAL

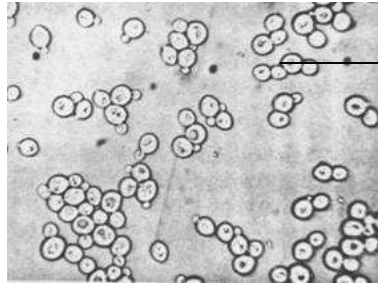


# LA LEVADURA

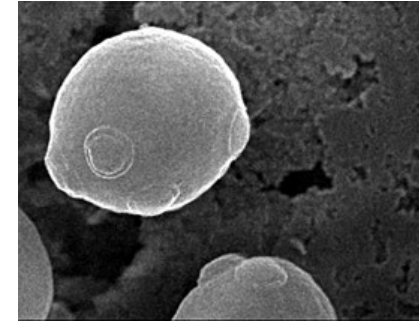
## HONGOS



Ascomicetos



Saccharomyces  
cerevisiae



Champiñón



Nisalo



Amanita



# OTROS INGREDIENTES

▪ AZUCAR



▪ LECHE

Con la nata

▪ MANTEQUILLA



Mamíferos



Remolacha

# RECETA DEL PAN

## INGREDIENTES:

- 1 kilo de harina.
- Medio litro de leche (No hervida).
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.
- 1 trozo de masa madre (250 gramos aprox.).
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas soperas de levadura panadera

## MATERIALES:

- Artesa o cualquier recipiente grande.
- Espátulas o palas de madera.
- Cucharas.
- Recipiente para la leche.
- Bandejas.
- Horno.





# RECETA DEL PAN

## MODO DE HACERLO:

- En la artesa ponemos la harina y le añadimos a trocitos la masa madre y la levadura panadera desmenuzada.
- En un recipiente ponemos la leche tibia junto con la mantequilla derretida, la sal y el azúcar, moviéndolo hasta que todo queda líquido.
- Añadimos el contenido de este recipiente a la artesa y movemos con la espátula para mezclar bien.
- Posteriormente con las manos limpias empezamos a amasar hasta que la masa esté fina y esponjosa.
- Troceamos la masa, repartimos y le damos forma, colocándolas en la bandeja del horno.
- Anteriormente el horno lo ponemos durante 20 minutos a 80 grados para que se caliente.
- Metemos la bandeja en el horno y dejamos que fermente (crezca). Cuando se ha conseguido ponemos el horno a 160 grados durante 18 minutos para cocer el pan.
- ¡A comer cuando esté frío!

