

## El proceso del “Pan Granjero”

<p><i>Ingredientes:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 kilo de harina.</li><li>▪ Medio litro de leche templada</li><li>▪ 2 cucharadas soperas de mantequilla.</li><li>▪ 250 gramos aprox. de masa madre</li><li>▪ 3 cucharadas soperas de azúcar.</li><li>▪ 3 cucharaditas rasas de sal gorda</li><li>▪ 40 gramos de levadura fresca.</li></ul>	<p><i>Materiales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Artesa o cualquier recipiente grande.</li><li>▪ Espátula o pala de madera.</li><li>▪ Cuchara y cucharilla.</li><li>▪ Jarra medidora</li><li>▪ Cazo para calentar la leche.</li><li>▪ Bandejas y papel de horno</li><li>▪ Horno.</li></ul>
<p><i>Vamos a hacerlo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Precalentar el horno durante 20 minutos a 80 grados.</li><li>▪ En la artesa ponemos la harina y le añadimos a trocitos la masa madre y la levadura panadera desmenuzada.</li><li>▪ En un recipiente ponemos la leche tibia junto con la mantequilla derretida, la sal y el azúcar, moviéndolo hasta que todo queda líquido.</li><li>▪ Añadimos el contenido de este recipiente a la artesa y movemos con la espátula para mezclar bien.</li><li>▪ Posteriormente con las manos limpias empezamos a amasar hasta que la masa esté fina y esponjosa.</li><li>▪ Troceamos la masa, la repartimos y le damos forma, colocándolas en la bandeja del horno.</li><li>▪ Ponemos la bandeja en un lugar caliente y dejamos que fermente (crezca). Cuando se ha conseguido la ponemos en el horno a 160 grados durante 18 minutos para cocer el pan.</li></ul> <p><i>¡A comer cuando esté frío!</i></p>	

