

PAN DE HOGAZA

• INGREDIENTES

- 450 gr de harina Schar Mix B pan
- 100 gr de harina de arroz
- 500 ml de agua con gas
- 40 ml de aceite virgen de oliva
- 25 gr de levadura fresca
- 1 cucharada de miel
- ½ cucharita de goma guar o goma Santana
- ½ cucharita de sal
- Sal gorda o en escamas
- 1 bolsa de asar



• ELABORACIÓN

1. Templar el agua junto con la levadura y aceite, añadir la miel, las harinas, la sal y la goma guar.
2. Amasar en amasadora o panificadora, la masa sera algo pegajosa pero manejable.
3. Poner harina en la encimera y amasamos para dar forma al pan, le hacemos unos cortes para darle un aspecto rustico, ponemos la sal gorda por encima y espolvoreamos la harina con un colador.
4. Pringamos la bolsa de asar de aceite por dentro, introducimos la masa con cuidado en la bolsa y la cerramos.
5. Con el horno en frio metemos la bolsa sobre la bandeja y horneamos 50 minutos a 200 grados.
6. Una vez horneado, lo sacamos con cuidado de la bolsa y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.