

PAN PARA BOCADILLOS

• INGREDIENTES

- 500 ml de agua tibia
- 20 gr de aceite
- 1 cucharada de vinagre
- 1 pellizco de sal
- 1 taco de levadura Levital
- 500 gr de harina Proceli
- 1 pellizco de sal
- 1 pizca de goma guar (es opcional)



• ELABORACIÓN

1. Disolver la levadura en unos 100 ml de agua tibia, con una cucharada de azúcar, y echar en la cubeta de la panificadora, en el orden que están escritos los ingredientes
2. Poner el programa de amasado que deja levar la masa
3. Cuando haya terminado con las manos mojadas en agua formar los panecillos y ponerlos sobre las bagueteras o bandeja de horno
4. Hornear a 180° unos 30 minutos.