



PAN AMASADO POLLO DEL CAMPO

Ingredientes

- 3 Tazas de harina
- 2 Cucharaditas de levadura en polvo
- 3 Cucharadas de manteca derretida
- 1 ½ Taza de agua caliente
- 2 Tabletas de caldo pollo de campo MAGGI®
- 1 Pizca de azúcar

Preparación

1.- Deja el harina en un bowl, desmenuza las tabletas de caldo pollo de campo MAGGI® por todo el borde. En el centro agrega la levadura en polvo, el azúcar y ½ taza de agua para disolver la levadura. Deja reposar durante 5 minutos hasta que la levadura se active (veas que sube). Agrega la manteca y el agua restante poco a poco amasando hasta obtener una masa lisa y suave que no se pegue en las manos.

2.- Divide la masa en la cantidad de panes que quieras formar (10 aprox.), haz unos bollos con las manos, aplástalos y pincha con un tenedor. Déjalos fermentar durante 30 min. tapados con un plástico en un lugar de temperatura tibia. Éstos deben aumentar su volumen.

3.- Luego, acomoda los panes sobre una lata de horno previamente enmantecada y hornea a temperatura alta de 180°C durante 20 minutos aprox. hasta cocer completamente. Retira del horno y rocía gotitas de agua sobre el pan, sácalos de la lata de honro y envuélvelos con un paño limpio para que queden más blandos.

Sugerencia

Puedes acompañar estos deliciosos panes con un pebre chileno y una mantequilla al ajo.



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
80 minutos

Información Nutricional

Energía:	161 Kcal
Proteínas:	3.6 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	0.1 mg
H. de Carbono:	27.8 g
Fibra Dietética:	0.70 g
Sodio:	402 mg