

## **PAN DE TRIGO SARRACENO.**

### **Ingredientes paso 1:**

- 250 cc. de agua.
- 50 gr de aceite de oliva.
- 40 de levadura prensada.
- 50 gr de azúcar.

### **Ingredientes paso 2:**

- 1 huevo
- 1 pellizco de sal.

### **Ingredientes paso 3:**

- 400-450 gr de harina

## **ELABORACIÓN**

Poner todos los ingredientes del paso 1 y batir durante un minuto.

Añadir los ingredientes del paso 2 y mezclar unos segundos.

Incorporar la harina y mezclar unos minutos para después amasar con las manos.

Poner en un molde y esperar a que doble su tamaño.

Introducir en el horno precalentado a 180º y hornear de 20 a 25 minutos.

Desmoldar en caliente y poner en una rejilla.

A todas las personas que tienen que hacerse el pan les aconsejo que se compren una panificadora.