

Pan de Luchi.

Ingredientes:

- 300 cc. de agua.
- 70 cc. de aceite de oliva.
- 50 gr de azúcar .
- Una cucharadita de sal
- 40 gr de levadura Levital (levadura fresca Mercadona).
- 2 huevos (opcional).
- 400 gr. de harina Procelic.
- Semillas de sésamo, pipas, lino...(opcional).

Procedimiento

Poner en el vaso de la batidora el agua templada, el aceite, el azúcar y la levadura. Mezclar un minuto, incorporar los huevos y mezclar 10 segundos. A continuación añadir la harina y las semillas. Amasar y poner en un molde, protegido de las corrientes, hasta que doble el volumen. Precalentar el horno a 200°. El tiempo de cocción es de 30 minutos.

Aunque, como hemos explicado, se puede hacer perfectamente así, recomiendo el uso de la panificadora que es como mejor sale.

¡Buen provecho!