

Pan Árabe

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina 000: 250 Gramos

Sal: 10 Gramos

Aceite: 20 Centímetros cúbicos

Harina 0000: 250 Gramos

Agua: 250 Centímetros cúbicos

Levadura: 15 Gramos

Para acompañar

Puré de berenjenas: Cantidad necesaria

Falafel: Cantidad necesaria

Yogur natural: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho harinas, sal y de a poco agregar agua sin dejar de amasar, aceite, *levadura* y seguir amasando y agregando agua si es necesario hasta formar un bollo que se desprege.
- Bajar a la mesada espolvoreada con *harina*, formar un bollo y dejar reposar en un bowl tapado por 25 minutos.
- Hacer bollitos de 100g y acomodar en una placa enharinada y dejar levar por 45 minutos aprox.
- Estirar con palote dándole forma circular.
- Cocinar en *plancha* caliente sin materia grasa de un lado dorando suavemente.
- Dar vuelta y cuando se inflen y tomen un poco de *color* retirar.
- Mantener entre 2 repasadores.

Para servir

- cortar a la mitad, abrir tipo bolsillo y armar con puré de berenjenas asadas, *yogur* natural y falafel.