Pan Árabe por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite: 30 cc
Harina: 1 Kilo
Sal: 20 grs
Agua: 500 cc
Levadura: 20 grs

Preparación de la Receta

- Volcar *harina* y sal sobre la mesa.
- Realizar una corona y en el centro colocar *levadura*, aceite y agua de a poco amasando hasta obtener un bollo homogéneo.
- Dejar reposar en un bol tapado hasta duplicar volumen.
- Hacer bollos de 100 gramos y dejar reposar por 20 minutos.
- Estirar con palote y cocinar en horno 180 ºC por 5 minutos.
- Retirar del horno y reservar tapado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-arabe-por-juan-manuel-herrera