



Pan luchi

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Harina 0000: 400 Gramos

Agua: Cantidad Necesidad

Sal: 1 Pizca

Aceite: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina*, sal, un chorro de agua, aceite con cuchara de madera.
- Ir agregando agua hasta que se despegue de los bordes.
- Bajar a la mesada y amasar con las manos hasta que el bollo se despegue de la mesada.
- Tapar y dejar relajar por 30 minutos.
- Formar 12 bollitos y acomodar en placa aceitada.
- Pincelar con aceite por encima y dejar relajar por 25 minutos.
- Estirar con palote sobre una mesada aceitada dándole forma circular y bien fino.
- Freír en aceite caliente hasta que tome *color*.
- Dar vuelta y terminar de cocinar hasta que tome *color* dorado por sus lados.
- Servir acompañando un *curry* de lentejas y utilizar para comer.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-luchi>