

# Pan marroquí

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

Para el pan, utilizando un mismo recipiente:

Harina integral: 70%

Harina 0000: 30%

Levaduras: 2 cditas.

## Preparación de la Receta

- Mezclamos las harinas, *levadura* y sal
- Agregamos agua tibia, aceite de oliva y amasamos hasta obtener una masa lisa.
- Le damos forma al bollo, rociamos con agua y dejamos levar en placa espolvoreada con *harina*.
- Luego, dividimos la masa en 2 y le damos forma de círculos planos.
- Dejamos levar hasta que la masa vuelva.
- Cocinamos en horno a 180° por 15 minutos.

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