



## PAN RUMANO COCINADO EN LOS FOGONES

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN: 3 HORAS – TIEMPO TOTAL DE COCINADO: 1,5 HORAS

### EQUIPO

- Cacerola de 2 litros con Tapa iCook
- Tapa Redonda Senior iCook
- Olla de 8 litros con Tapa iCook
- Taza e instrumentos medidores
- Colador (para tamizar la harina)

### INGREDIENTES:

- 1 kilo de harina
- 500 ml de agua
- 2 cucharillas de levadura seca activa
- 1 cucharilla de sal
- 2 cucharillas de azúcar

### PREPARACIÓN

1. Calienta el agua en la Cacerola de 2 litros iCook, hasta que esté templada y tamiza la harina en la Tapa Redonda Senior iCook. Haz un hueco en el centro.
2. Añade sal, azúcar y levadura, echa el agua templada sobre los ingredientes y déjalo reposar 10 minutos.
3. Sando las manos, mezcla los ingredientes hasta formar una masa.
4. Amásala hasta que esté suave y elástica, y déjala fermentar una hora (hasta que duplique el volumen).
5. Pon la Olla de 8 litros con Tapa iCook en el fogón y caliéntalo ligeramente, mete la masa dentro y déjala que fermente 15 minutos.
6. Reduce el calor al mínimo, pon la tapa a la olla y deja que el pan se cocine durante 50 minutos.
7. Apaga el fuego y deja el pan reposar 20 minutos.
8. ¡Disfrútalo!

**Consejo de EA:** Utiliza el tiempo mientras la masa fermenta y se cocina para preparar una receta complementaria, leer Amagram o contactar con un cliente.