

Receta de Pan Casero Tradicional



Ingredientes

- 300-400g Harina de Trigo
- 15-20g de Levadura
- 25-50-cl de Agua

Preparación

Mezclar Todo Hasta Que quede una Masa de Todo y Se Deja Fermentar 3 Horas. Luego se Vuelve a Mezclar la Masa y lo Horneas al Horno durante 15 o 20 minutos, segun el volumen de masa a cocinar y Temperatura escogida

