

Dec 17, 2018 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Archivo

Hacer **pan** en casa para algunos es un tabú, cuando en realidad es un proceso sencillo y divertido. Pareciera que una hogaza casera amerita horas de trabajo y desgaste físico. Sin embargo, con esta receta , apenas se necesita una hora y pocos ingredientes.

Lo ideal es amasarlo con una batidora o ayudante de cocina, pero bien se puede hacer a mano, con paciencia y empeño. Al notar lo fácil que es, nadie volverá a comprar panes empaquetados tan seguidamente.

### Ingredientes

- 5½ tazas de harina panadera
- 3½ cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharaditas de sal
- 1½ cucharadas de levadura instantánea
- 1½ tazas de agua
- 2/3 de taza de leche
- 3 cucharadas de mantequilla, separadas
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 

### Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. En un bol, mezclar el agua, la leche y la mantequilla. Llevar este preparado al microondas por dos minutos en un recipiente distinto.
- Mientras, colocar la harina, el azúcar, la sal y la levadura en el tazón de una batidora eléctrica. Procesar con el accesorio de paleta por 10 minutos o hasta que todo esté bien integrado.
- Añadir los líquidos, en conjunto con el jugo de limón y batir por un minuto.
- Cambiar el accesorio de paleta por el de gancho. Retirar los residuos de masa que le quedaron pegados a la paleta y separar los trozos pegados a los lados del tazón. Devolver a la mezcla. Amasar por cuatro minutos a velocidad baja, hasta que la masa no esté pegajosa.
- Engrasar dos moldes medianos con un spray antiadherente, manteca o aceite. Dividir la mezcla en dos porciones iguales y distribuir en ambos moldes. Cubrirlos con un plástico y dejar crecer por 25 minutos.
- Hornear por 25 minutos o hasta que el pan esté bien dorado. Desmoldar y dejar enfriar antes de rebanar.

**Contenido Relacionado:** [Aprenda a preparar pan de remolacha](#) [1]

### Categoría:

- [Recetas](#) [2]

**Addthis:**

**Antetitulo:** Receta

**Del dia:** No

**Créditos:** Cocina y Vino

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprenda-c%C3%B3mo-hacer-un-pan-casero-en->

[una-hora](#)

**Links:**

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprenda-preparar-pan-de-remolacha>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>