

PAN DE CENTENO

ÉPOCA VIKINGA

INGREDIENTES

- 200 G DE HARINA DE CENTENO
- 100 G DE HARINA DE TRIGO
- 200 ML DE AGUA
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE LEVADURA EN POLVO (SIN TIEMPO DE REPOSO)

PREPARACIÓN

1. MEZCLA LA HARINA DE CENTENO, LA HARINA DE TRIGO, LA SAL Y LA LEVADURA EN POLVO EN UN BOL.
2. AÑADE AGUA POCO A POCO Y AMASA HASTA QUE LA MASA SEA HOMOGÉNEA.
3. FORMA UN PAN REDONDO Y COLÓCALO EN UNA BANDEJA.
4. HORNEA A 180°C DURANTE 25-30 MINUTOS HASTA QUE ESTÉ DORADO.

