

PANIS QUADRATUS (PAN ROMANO)

ROMA ANTICA

INGREDIENTES:

300 G DE HARINA DE TRIGO

200 ML DE AGUA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 CUCHARADITA DE LEVADURA EN POLVO (NO
REQUIERE TIEMPO DE REPOSO)

1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA



ELABORACIÓN

EN UN BOL, MEZCLA LA HARINA, LA SAL Y LA
LEVADURA EN POLVO.

AÑADE EL AGUA POCO A POCO Y MEZCLA HASTA
OBTENER UNA MASA SUAVE.

AMASA DURANTE UNOS MINUTOS Y DALE FORMA
REDONDA.

COLOCA LA MASA EN UNA BANDEJA DE HORNO, HAZ
CORTES EN LA PARTE SUPERIOR Y HORNEA A 200°C
DURANTE 25-30 MINUTOS.

