

RECETAS

Pan amasado con Nutella®

Medio

2 h 50 minutos



INGREDIENTES

PARA 12 PERSONAS

500 g de harina

250 ml de agua tibia

30 g de mantequilla a temperatura ambiente

10 g de levadura seca

7 g de azúcar

5 g de sal

Nutella®

EQUIPO

Recipiente para mezclar

Pañuelo de cocina

Bandeja para hornear

Horno



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PREPARACIÓN

- 1 En un tazón disuelve 10 gramos de levadura seca en unos 100 ml de agua tibia, añade azúcar, revuelve y deja reposar durante 10 minutos en un lugar cálido.
- 2 Agrega la harina y la sal, abre un hueco en el centro y añade la mezcla de levadura, el resto de agua y la mantequilla a temperatura ambiente. Mezcla todo con las manos durante 5 minutos hasta obtener una masa de textura suave y flexible que no se pegue.
- 3 Pasa la masa a un tazón previamente aceitado y cúbrelo con un paño de cocina limpio. Deja que la masa fermente a temperatura ambiente durante 1 o 2 horas, hasta que duplique su tamaño.
- 4 Espolvorea un poco de harina sobre una superficie plana y amasa hasta obtener una mezcla de textura lisa y elástica. Forma con las palmas de las manos pequeños panes redondos, ponlos en una bandeja de horno y pínchalos con un tenedor. Cubre con un paño de cocina limpio y deja fermentar por otros 30 minutos.
- 5 Enciende y precalienta el horno a 190° C por 10 minutos. Lleva los panes durante 20 minutos o hasta que estén ligeramente dorados y produzcan un sonido hueco. Retira y enfría.
- 6 Sirve el pan amasado tibio o frío.
- 7 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 8 ¡Disfruta!

**¿Orgullosa de tu progreso en la cocina?
¡Nosotros también!**

Comparte una foto de tu pan amasado con Nutella® con el hashtag #NutellaAmaChile & #NutellaLovers en redes sociales.