



Ingredientes:

- 350 gr de harina (un poco mas para espolvorear la mesa)
- 2 yogures naturales (250 gr)
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar

Preparación:

1. Ponga la harina, los yogures, la levadura química, la sal y el azúcar en el vaso y mezcle **15 seg/vel 6**. A continuación amase 1 min/vaso cerrado/velocidad de espiga.
2. Retire la masa del vaso y colóquela sobre una encimera espolvoreada con harina. Divida la masa en 8 porciones y deles forma de bola. Con las manos o con un rodillo. Aplastelas hasta obtener un círculo de aproximadamente 20 cm.
3. Caliente una sartén o plancha y cocine los panes 1 min por cada lado.