



PAN RAPIDO CON PASAS Y NUECES

Ingredientes:

250gr de agua

20gr de aceite

20gr de levadura prensada fresca

500gr de harina de fuerza

1 cucharada de azúcar

2 cucharaditas colmadas de sal

Preparación:

Ponemos el agua y el aceite en el vaso, calentamos 1 minuto, 37° velocidad 1

Añadimos la levadura, la diluimos 5 segundos al 3.

Incorporamos la harina y la sal, removemos 15 segundos al 6. Y programamos 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Sacamos la masa del vaso, damos forma. Metemos la masa en una bolsa de asar, previamente untada con un poco de aceite, cerramos la bolsa con la abrazadera y la dejamos en la rejilla del horno, encendemos el horno a 210° durante unos 35-40 minutos. Cuando esté doradito, con mucho cuidado, rompemos la bolsa, sin quemarnos y lo depositamos sobre una rejilla para que se enfríe.