

PAN AL VAPOR

Ingredientes

- 150 g de agua
- 15 g de levadura prensada fresca de panadería
- 250 g de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- Aceite para engrasar
- 1500 g de agua del grifo (para cocinar al vapor)

Preparación

1. Untamos con aceite un plato sopero (antes de nada probad que el vuestro plato cabe dentro del recipiente varoma).
2. Ponemos el agua y la levadura en el vaso y programamos **2 minutos, 37º, velocidad 1**.
3. Añadimos la harina y la sal y amasamos programando **2 minutos y medio, vaso cerrado, velocidad espiga**. Nos enharinamos las manos y retiramos la masa del vaso echándole un poquito más de harina para que no se nos pegue al trabajarla.
4. Formamos una bola con la masa, y la colocamos dentro del plato sopero que habíamos preparado antes. Ahora ponemos el plato dentro del recipiente varoma, cubriendo ya el recipiente con su tapa. Dejamos reposar en un lugar templado, libre de corrientes de aire, hasta que doble su volumen -aproximadamente 1 hora-.
5. Vertemos el litro y medio de agua en el vaso, ponemos la tapa y colocamos en su posición el recipiente varoma (que ya contenía el plato con el pan). Programamos **45 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.