

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Pan de pita

6 panes



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 250 gr. de harina de fuerza
- 20 gr. de aceite oliva
- 5 gr. de sal
- Una pizca de azúcar
- 140 ml. de agua
- 1 sobre de levadura seca panadería (4,6 gr.)

Preparación

1. En el bol del Cooking Chef, pon la harina, el aceite, la sal, el azúcar, la levadura y el agua, reservando un poco de agua. Es mejor añadir agua que harina. Monta el gancho de amasar y programa 5 minutos, velocidad 2.
2. Saca la masa, dale forma de bola y vuelve a introducirla en el bol. Desmonta el gancho de amasar, acopla la tapa anti-salpicaduras y programa 10 minutos, 30-35° velocidad mínima.
3. Vuelve a montar el gancho de amasar y programa 1 minuto y medio.
4. Saca la masa del bol, dale forma de bola, pincéla con aceite, para que no se forme costra y déjala reposar, en un lugar sin corrientes de aire y a temperatura ambiente durante 30 minutos. Si la temperatura ambiente es fría, déjala reposar durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 180°.
6. Haz bolas de 60 gr. aproximadamente, boléalas y deja que reposen 5 minutos, tapadas con un trapo.



Fussilli con salsa de ceps

Preparación

7. Con un rodillo, estira las bolas bien finas, dándoles forma circular. Ponlas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y déjalas reposar 15 minutos, tapadas.

8. Hornéalas durante 7 minutos, aproximadamente.