



PAN DE ROMERO

~GROWING UPTOWN

PORCIONES

6 porciones

DURACIÓN

40 Minutos

INGREDIENTES

—PARA EL PAN

- 1 paquete (1/4 de onza) de levadura activa seca
- 1/4 taza más 1/3 taza tibia agua (110 ° a 115 °), dividida
- 1/2 cucharadita de miel
- 2 tazas de harina para todo uso, dividido
- 1 cucharada de aceite de oliva

INGREDIENTES

—PARA LA ADICIÓN

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de Romero picada fresca
- 1/2 cucharadita de sal kosher

INSTRUCCIONES

- En un tazón, disuelva la levadura en 1/4 taza de agua tibia; agregue la miel. Agregue 1/4 taza de harina; mezclar hasta que esté casi suave. Deje reposar durante 30 minutos o hasta que burbujee.
- Coloque la harina restante, el agua tibia restante, el aceite, el romero y la sal en un tazón; agregue la mezcla de levadura. Mezclar con las manos hasta que la masa forme una bola.
- Transfiera a un tazón engrasado, y siga amasando. Cubra y deje reposar en un lugar cálido hasta que se hinche, aproximadamente 1 hora.
- Use un rodillo para aplanar una bola de masa; Usa un poco de harina, para que la masa no se pegue en tu tabla. Para la adición, unte la parte superior con aceite; espolvorear con romero y sal. Calentar por un lado o hasta que se doren en una sartén. Dar la vuelta al otro lado. Sirva caliente.

