

## **Pan francés fácil**

### **(Menos de 1 hora)**

1 taza de harina

1 1/2 cucharadas de levadura

1 1/2 tazas de agua tibia

1 cucharada de miel

1 1/2 cucharaditas de sal

2 1/2 - 3 1/2 tazas de harina

Combina los primeros 2 ingredientes.

Mezcle el resto de los ingredientes\*.

Amasar hasta que se mantenga unido y ya no esté pegajoso.

Forme una forma de pan y colóquelo en una bandeja de galletas con papel pergamino.

Cubra y despose durante 15 minutos, mientras el horno se calienta hasta 400F/205C.

Corte las hendiduras en la parte superior y hornee durante unos 20 minutos.

\*Para variar, intente agregar canela y pasas;

o ajo y romero (y/o queso).

Ajo/romero: 1/2 cucharadita de cebolla en polvo,

3/4 - 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 1/2 cucharaditas de romero

Añádelos al seco.

Aplanar la masa, cubrir con queso y enrollar en forma de pan.