

## BOLLERÍA Y PANES



### Ingredientes

- 25 GR. DE LEVADURA PRENSADA
- 300 ML. DE AGUA TEMPLADA (37°C - 38°C APROX.)
- 500 GR. DE HARINA DE TRIGO
- 8 GR. DE SAL
- ACEITE DE OLIVA (PARA PINCELAR)
- PAPEL SULFURIZADO (PAPEL DE HORNO)

## PAN BÁSICO

### Elaboración

- Templamos el agua y diluimos en ella la levadura desmenuzándola con las manos. Dejamos reposar unos minutos.
- Echamos la harina junto con la sal en una superficie plana y amplia donde podamos trabajar. Formamos una montaña con la harina haciendo un agujero en el centro de la misma.
- En ese agujero central, vamos incorporando el agua templada con la levadura y comenzamos a amasar desde dentro hacia afuera, mezclándose de esta forma poco a poco la harina con el agua.
- Una vez bien amasada, daremos forma de bola y dejaremos reposar tapada con un paño aproximadamente 1 hora.
- Ponemos el papel sulfurizado en la sartén de **Giro-Chef Diet**.
- Desgasificamos el pan dándole la forma deseada (tenemos que tener en cuenta las dimensiones de la sartén de **Giro- chef Diet**. (Quizás tengamos que hacerlo en dos veces. Colocamos la masa teniendo en cuenta que crecerá en su interior.
- Pincelamos la superficie con aceite, cerramos la tapa y programamos **30 minutos - Nivel 5**.

**Nota:** Vigilamos el pan a través del cristal. El tiempo de horneado irá en función al tamaño del mismo.

# PANECILLOS DULCES CON DÁTILES

## Elaboración

- Picamos los dátiles. Reservamos.
- Templamos el agua y diluimos en ella la levadura. Dejamos reposar unos minutos.
- Echamos la harina junto con la sal en una superficie plana y amplia donde podamos trabajar.
- Damos forma de volcán a la harina, quedándole un agujero central
- En ese agujero central vamos incorporando el agua templada con la levadura y comenzamos a amasar de dentro hacia fuera, mezclando poco a poco la harina con el agua.
- Incorporamos el azúcar junto con la mantequilla y mezclamos bien hasta que la masa nos quede fina y homogénea.
- Dejamos reposar 2 horas tapadas con un paño de cocina en un lugar libre de corriente.
- Finalizado el tiempo de reposo, volvemos a amasar y agregamos los dátiles hasta que queden bien integrados.
- Dejamos reposar 1 hora.
- Ponemos papel sulfurizado en la sartén **Giro-Chef Diet** y vamos colocando pequeñas porciones de masa. (Más o menos un poco mayor que el tamaño de una nuez). Tenga en cuenta que crecerán al ser cocinados, respete los espacios entre los panecillos.
- Cerramos la tapa y programamos **9 minutos - Nivel 5**.
- Mire la cocción a través de la tapadera. El tiempo siempre dependerá del tamaño que le demos a los panecillos.

**Nota:** Si quiere que sus panecillos salgan azucarados por la superficie, pincélela con un poco de leche y espolvoree un poco de azúcar.



## Ingredientes

- 50 GR. DE DÁTILES DESHUESADOS (PICADOS)
- 190 ML. DE AGUA TEMPLADA (37°C - 38°C APROX.)
- 25 GR. DE LEVADURA PRENSADA
- 400 GR. DE HARINA DE FUERZA / UNA PIZCA DE SAL
- 85 GR. DE AZÚCAR
- 75 GR. DE MANTEQUILLA O MARGARINA (A TEMPERATURA AMBIENTE)
- PAPEL SULFURIZADO