

# *Pan básico*

## *máquina de pan*

### *Ingredientes*

<i>1000g</i>	<i>750g</i>	<i>500g</i>
320 mL d'eau	260 mL d'eau	180 mL d'eau
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
2 c.c. de sel	1.5 c.s. de sel	1 c.s. de sel
3 c.s. de sucre	2.5 c.s. de sucre	2 c.s. de sucre
500g de farine	400g de farine	300g de farine
1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère	1 c.c. de levure boulangère

### *Preparación*

Clip el mezclador de la máquina.

Agregue los ingredientes en orden.

Cocinar toma aproximadamente 3 horas en modo normal.

Cocinar toma aproximadamente 2 horas en modo rápido; Ponga el doble de levadura, en este caso.

Tenga en cuenta: la levadura no debe entrar en contacto con líquidos !!! Use la harina como separador.