



## PAN DE MOLDE CASERO

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 160 minutos

 Desayuno  Postre

### INGREDIENTES

- ½ litro de Agua
- 1 cucharadita de extracto de malta
- 25 gramos de margarina sin sal La Villita
- 20 gramos de Sal
- 20 gramos de Levadura de Cerveza
- 1 kilo de harina

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara un delicioso postre que a tu familia le encantará. Disuelve en un refractario el agua natural y el extracto de malta. Ahora, incorpora la margarina y la sal e intégralas a la mezcla anterior.

Una vez integrados, coge otro recipiente y añade la harina previamente tamizada. Desgrana la levadura en la harina y mézclala.

Incorpora la mezcla de harina y levadura al recipiente donde tienes el agua y la margarina e intégrala hasta formar una masa homogénea. Conforme empieza a tomar consistencia, deberás amasar con las manos.

Cuando tengas lista la masa, forma una bola con ella, cúbrela con un paño limpio y deja que repose durante 30 minutos para que doble su volumen.

Pasado el tiempo, vuelve a amasarla para retirar el exceso de gas y evitar que se formen burbujas. Luego, estírala con la ayuda de un rodillo de manera que formes un rectángulo con la masa. No debe quedar muy grueso.

Ahora enrolla el rectángulo por la parte más estrecha y presionando en cada vuelta para retirar el exceso de gas.

Cuando tengas el rollo hecho, córtalo por la mitad y coloca cada una de las partes en un molde diferente. Los moldes deben estar previamente engrasados para evitar que el pan de molde se pegue.

Ajusta la masa a los moldes, tápalos y deja que reposen para que aumenten su volumen hasta casi llegar a los bordes. Mientras tanto, precalienta el horno a 240° C.

Hornea el pan de molde durante 20-30 minutos, en función de la potencia de tu horno puede que tarde más o menos.

Cuando esté listo, retíralo de horno y deja que se enfríe para poder desmolda. Una vez frío, sácalo del molde y deja que repose durante 2 horas, sobre una rejilla preferentemente, antes de cortarlo en rodajas.