

# *pan francés*

## *en la 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.c. de sel	1 c.c. 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*

Enganche la batidora a la máquina.

Agrega los ingredientes en orden.

La cocción dura aproximadamente 4 horas (programa “pan francés” o “pan bajo en grasa”).

Precaución: ¡¡¡La levadura NO debe entrar en contacto con líquidos!!! Utilice harina como separador.