

Fabuloso Pan Casero

Sirve: 12 Porciones

Los panes extras pueden ser congelados y siempre tendrán buen gusto, aunque sean descongelados.

Ingredientes

- 1/4 taza** agua tibia
- 1 1/2 cucharaditas** azúcar
- 1 1/2 paquetes** levadura activa seca (1/2 paquete por cada pan)
- 2 cucharadas** harina para todo uso
- 2 1/4 tazas** agua tibia
- 5 tazas** harina para todo uso
- 1 taza** harina de trigo integral
- 1 taza** avena de cocción rápida
- 1 cucharadita** sal
- 2/3 taza** azúcar morena (o blanca)
- 2/3 taza** aceite vegetal
- aceite antiadherente en aerosol



Preparación

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. En un tazón grande, mezcle $\frac{1}{4}$ de taza de agua tibia, azúcar, levadura y 2 cucharadas de harina para todo uso. Deje crecer la mezcla por 5 minutos.
3. Añada 2 1/4 tazas de agua tibia, 5 tazas de harina para todo uso, 1 taza de harina de trigo integral, avena, sal, azúcar y aceite y mezcle bien.
4. Sobre una superficie limpia y seca, espolvoree harina y amase hasta que no esté pegajosa. Esto puede tomar una taza adicional de harina de trigo integral.
5. Rocíe un tazón grande con aceite antiadherente en aerosol. Coloque la masa en el recipiente y tape con envoltura de plástico. Deje crecer la masa en un lugar cálido hasta que haya duplicado su tamaño, aproximadamente 1 hora.

6. Suavemente amase un par de veces. Divida la masa uniformemente y forme 3 barras de masa ovaladas.
7. Rocíe tres moldes de pan de 9 X 5 con aceite antiadherente en aerosol y coloque una barra de la masa en cada molde. Permita que la masa se eleve hasta que llegue al tope de los moldes.
8. Hornee durante 25-30 minutos. No lo hornee demasiado. Corte cada barra de pan en 12 rebanadas.