

Alborix clipboard



Product code: #AP733914

697.63 RSD

Netto price: 581.36 RSD

Description

A4 sized wooden clipboard.

Declaration

- **Netto weight:** 0.3 kg
- **Brutto weight:** 0.3 kg
- **EAN code:** 5996425830412
- **Country of import:** Unknown



PAN NAAN

Ítem: 8 a 1 tarta:
20 g de levadura fresca
1 cucharadita de azúcar de caña blanco
60 ml de agua templada
160 ml de leche entera templada
180 ml de yogur natural (3.5%)
40 g de manteca derretida
125-150 g de harina
1/2 cucharadita de levadura en polvo
5 g de sal marina
25 g de manteca derretida para glasear
un poco de polenta o de harina de arroz

Por la levadura y el azúcar de caña en un cuenco lleno de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una batidora o en un recipiente grande. Añade la manteca derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Amasado todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puede que sólo un poco pegajosa, pero debe poder desprenderse con facilidad del gancho para amasar o de los dedos. Pon la masa en un cuenco engrasado con un poco de manteca derretida, y tápala con un paño húmedo a ser su tapa. Déjala que vaya cogiendo volumen en un lugar cálido durante una hora, o bien hasta que se hanado sea el doble.

Cubre una plancha cerámica de cocina o una bandeja de hornear con papel de horno, y tápala a una temperatura de 250°C. Divide la masa en 8 o 9 trozos de unos 90 g por trozo y módelos en forma de bolas. Ponlas sobre una encimera engrasada de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubrelas con un paño húmedo y déjalas reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a ganar volumen de nuevo.

Aprieta la encimera con mucha harina y aprieta suavemente a alisa la masa fina con las puntas de los dedos. No te detengas por todo el borde con los dedos, a 1 cm de distancia de la parte exterior. Coge cada trozo y redondea la masa con cuidado sin el aire que se ha fugado cada vez más fina, pero sin llegar a romperla. Su longitud final debe ser de unos 78 cm. Recuerda que la masa debe ser ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

Cubre la masa sobre una espátula de madera o cualquier otro material engrasado ligeramente con un poco de polenta o harina de arroz. Desliza los panes sobre la bandeja/plancha caliente y cocínalos hasta que se doren, más bien como mucho 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Por los panes sobre una rejilla y añádele generosamente los 25 g de manteca derretida mientras aún están muy calientes.

20

PAN NAAN

Ítem: 8 a 1 tarta:
20 g de levadura fresca
1 cucharadita de azúcar de caña blanco
60 ml de agua templada
160 ml de leche entera templada
180 ml de yogur natural (3.5%)
40 g de manteca derretida
125-150 g de harina
1/2 cucharadita de levadura en polvo
5 g de sal marina
25 g de manteca derretida para glasear
un poco de polenta o de harina de arroz

Por la levadura y el azúcar de caña en un cuenco lleno de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una batidora o en un recipiente grande. Añade la manteca derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Amasado todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puede que sólo un poco pegajosa, pero debe poder desprenderse con facilidad del gancho para amasar o de los dedos. Pon la masa en un cuenco engrasado con un poco de manteca derretida, y tápala con un paño húmedo a ser su tapa. Déjala que vaya cogiendo volumen en un lugar cálido durante una hora, o bien hasta que se hanado sea el doble.

Cubre una plancha cerámica de cocina o una bandeja de hornear con papel de horno, y tápala a una temperatura de 250°C. Divide la masa en 8 o 9 trozos de unos 90 g por trozo y módelos en forma de bolas. Ponlas sobre una encimera engrasada de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubrelas con un paño húmedo y déjalas reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a ganar volumen de nuevo.

Aprieta la encimera con mucha harina y aprieta suavemente a alisa la masa fina con las puntas de los dedos. No te detengas por todo el borde con los dedos, a 1 cm de distancia de la parte exterior. Coge cada trozo y redondea la masa con cuidado sin el aire que se ha fugado cada vez más fina, pero sin llegar a romperla. Su longitud final debe ser de unos 78 cm. Recuerda que la masa debe ser ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

Cubre la masa sobre una espátula de madera o cualquier otro material engrasado ligeramente con un poco de polenta o harina de arroz. Desliza los panes sobre la bandeja/plancha caliente y cocínalos hasta que se doren, más bien como mucho 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Por los panes sobre una rejilla y añádele generosamente los 25 g de manteca derretida mientras aún están muy calientes.

20