

8 Recetas prácticas de cómo hacer panes sabrosos en casa



Hacer *panes sabrosos* en casa puede ser una experiencia gratificante y deliciosa. Además, es una excelente manera de disfrutar de pan fresco y personalizado según tus gustos. En este artículo, te presentamos ocho recetas prácticas para que puedas hacer panes sabrosos en la comodidad de tu hogar.



Pan casero tradicional

Ingredientes

- 500 g de harina de trigo
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva

Instrucciones

1. Mezcla la harina, la sal y el azúcar en un bol grande.
2. Disuelve la levadura en el agua tibia y añade a la mezcla de harina.
3. Agrega el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave.
4. Deja reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 220°C.
6. Forma una hogaza con la masa y colócala en una bandeja para hornear.
7. Hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.



Pan integral

Ingredientes

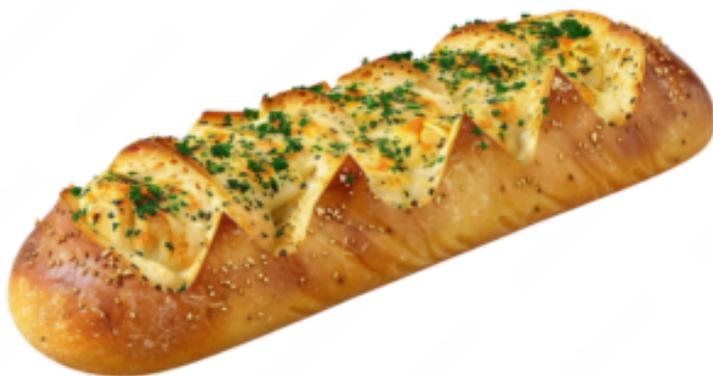
- 500 g de harina integral
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar moreno
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva

Instrucciones

1. Mezcla la harina integral, la sal y el azúcar moreno en un bol grande.

2. Disuelve la levadura en el agua tibia y añade a la mezcla de harina.
3. Agrega el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave.
4. Deja reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 220°C.
6. Forma una hogaza con la masa y colócala en una bandeja para hornear.
7. Hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Pan de ajo y hierbas



Ingredientes

- 500 g de harina de trigo
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de hierbas mixtas (orégano, tomillo, romero)

Instrucciones

1. Mezcla la harina, la sal, el azúcar, el ajo picado y las hierbas en un bol grande.
2. Disuelve la levadura en el agua tibia y añade a la mezcla de harina.
3. Agrega el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave.
4. Deja reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 220°C.
6. Forma una hogaza con la masa y colócala en una bandeja para hornear.
7. Hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Pan de centeno

Ingredientes

- 300 g de harina de centeno
- 200 g de harina de trigo
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva

Instrucciones

1. Mezcla la harina de centeno, la harina de trigo, la sal y el azúcar en un bol grande.
2. Disuelve la levadura en el agua tibia y añade a la mezcla de harina.
3. Agrega el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave.
4. Deja reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 220°C.
6. Forma una hogaza con la masa y colócala en una bandeja para hornear.
7. Hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Pan de avena



Ingredientes

- 400 g de harina de trigo
- 100 g de avena
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva



Instrucciones

1. Mezcla la harina de trigo, la avena, la sal y el azúcar en un bol grande.
2. Disuelve la levadura en el agua tibia y añade a la mezcla de harina.
3. Agrega el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave.
4. Deja reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 220°C.
6. Forma una hogaza con la masa y colócala en una bandeja para hornear.
7. Hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Pan de maíz

Ingredientes

- 300 g de harina de maíz
- 200 g de harina de trigo
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar
- 7 g de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva

Instrucciones

1. Mezcla la harina de maíz, la harina de trigo, la sal y el azúcar en un bol grande.
2. Disuelve la levadura en el agua tibia y añade a la mezcla de harina.
3. Agrega el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave.
4. Deja reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 220°C.
6. Forma una hogaza con la masa y colócala en una bandeja para hornear.
7. Hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Pan de plátano

Ingredientes

- 3 plátanos maduros
- 200 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla derretida

Instrucciones



1. Precalienta el horno a 175°C.
2. En un bol grande, machaca los plátanos maduros.
3. Añade la mantequilla derretida y mezcla bien.
4. Incorpora el azúcar, los huevos y la sal.
5. Añade la harina y el bicarbonato de sodio, y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
6. Vierte la masa en un molde para pan previamente engrasado.
7. Hornea durante 60-70 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

Pan de calabaza

Ingredientes

- 1 taza de puré de calabaza
- 200 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de canela

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 175°C.
2. En un bol grande, mezcla el puré de calabaza, el aceite vegetal y el azúcar.
3. Añade los huevos y mezcla bien.
4. Incorpora la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela.
5. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.
6. Vierte la masa en un molde para pan previamente engrasado.
7. Hornea durante 60-70 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

Conclusión

Hacer *panes sabrosos* en casa es una actividad gratificante que te permite disfrutar de pan fresco y personalizado. Con estas ocho recetas prácticas, puedes experimentar con diferentes sabores y texturas para encontrar tus favoritos. Además, hacer pan en casa te permite controlar los ingredientes y evitar conservantes y aditivos innecesarios. ¡Anímate a probar estas recetas y disfruta de panes deliciosos y saludables!

Tabla Resumen

<i>TIPO DE PAN</i>	<i>INGREDIENTES PRINCIPALES</i>	<i>TIEMPO DE HORNEADO</i>
Pan casero tradicional	Harina de trigo, sal, azúcar,	25-30 minutos

TIPO DE PAN	INGREDIENTES PRINCIPALES	TIEMPO DE HORNEADO
Pan integral	levadura seca, agua tibia, aceite de oliva Harina integral, sal, azúcar moreno, levadura seca, agua tibia, aceite de oliva	25-30 minutos
Pan de ajo y hierbas	Harina de trigo, sal, azúcar, levadura seca, agua tibia, aceite de oliva, ajo, hierbas	25-30 minutos
Pan de centeno	Harina de centeno, harina de trigo, sal, azúcar, levadura seca, agua tibia, aceite de oliva	25-30 minutos
Pan de avena	Harina de trigo, avena, sal, azúcar, levadura seca, agua tibia, aceite de oliva	25-30 minutos
Pan de maíz	Harina de maíz, harina de trigo, sal, azúcar, levadura seca, agua tibia, aceite de oliva	25-30 minutos
Pan de plátano	Plátanos maduros, harina de trigo, azúcar, huevos, bicarbonato de sodio, sal, mantequilla	60-70 minutos
Pan de calabaza	Puré de calabaza, harina de trigo, azúcar, huevos, bicarbonato de sodio, sal, aceite vegetal	60-70 minutos

..

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

<https://comofazer.website>