



## Pan de hogaza en Air Fryer

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 1 Cucharadita(s) de *Tomillo*
- 1 Cucharadita(s) de *Romero*
- *Sal*
- 300 ml de *Agua*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite*
- 500 g de *Harina*
- 1 Cucharadita(s) de *Orégano*
- 25 g de *Levadura*
- 1 Cucharadita(s) de *Ajo en polvo*

### Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

En un bol grande, mezcla la *harina*, la *levadura*, y la *sal*. Asegúrate de que la levadura esté bien distribuida en la harina para que el pan suba uniformemente.

Paso 2 - Añadir el agua

Agrega el *agua* poco a poco mientras mezclas. Es importante que el agua esté a temperatura ambiente para activar la levadura correctamente. La masa debe quedar húmeda pero manejable.

Paso 3 - Amasar la masa

Amasa la mezcla durante unos 10 minutos. Este proceso desarrollará el gluten y dará estructura al pan. Si la masa se pega demasiado a tus manos, puedes añadir un poco más de harina.

Paso 4 - Incorporar los condimentos

Agrega el *orégano*, *romero*, *ajo en polvo*, y *tomillo* a la masa y continúa amasando hasta que los ingredientes estén bien distribuidos. Estos condimentos le darán un sabor espectacular a tu pan.

Paso 5 - Dejar reposar la masa

Coloca la masa en un bol ligeramente aceitado y cúbrelo con un paño húmedo. Deja que la masa repose en un lugar cálido durante aproximadamente una hora, o hasta que haya doblado su tamaño.



## Recetus - Pan de hogaza en Air Fryer

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

### Paso 6 - Formar la hogaza

Una vez que la masa haya subido, sácala del bol y dale forma de hogaza. Colócala en la cesta de la **Air Fryer** previamente engrasada con un poco de *aceite*.

### Paso 7 - Cocinar en la Air Fryer

Precalienta la **Air Fryer** a 180°C y cocina el pan durante 25-30 minutos. El pan debe tener una corteza dorada y sonar hueco al golpearlo ligeramente.

### Paso 8 - Dejar enfriar

Saca el pan de la **Air Fryer** y déjalo enfriar sobre una rejilla. Este paso es crucial para que el pan termine de cocinarse por dentro y no quede húmedo.