

Pan Casero

Zutaten für zwei Laibe

- 1 kg Mehl
- 600 ml Wasser
- 20 g Salz
- 50 g Hefe
- 100 g Schweineschmalz



Zubereitung

1. Schmalz schmelzen
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten
3. 15 bis 20 Minuten gehen lassen
4. Zwei Laibe formen und eine halbe Stunde gehen lassen
5. Bei ca. 175 Grad Celsius ca. 20 bis 30 Minuten backen