



# Pan a la parrilla con hierbas provenzales



## Pan a la parrilla con hierbas provenzales

### ***Ingredientes***

250g de harina de fuerza  
155g de agua templada  
7,5g de levadura fresca de panadería  
1/2 cucharada de azúcar  
1 pizca de sal  
Harina para amasar  
Hierbas provenzales

### ***Recomendación de producto***



Parrilla grill de hierro colado

### ***Preparación:***

Diluir la levadura fresca de panadería en el agua tibia con el azúcar.  
Dejar unos minutos hasta que empiece a burbujear.  
Hacer un volcán con la harina y verter el agua con la levadura poco a poco en el centro.  
Mezclar la harina de los bordes de nuestro volcán hasta obtener una masa que no quede demasiado pegajosa. Enharinarse las manos y golpear la masa con ellas sobre la mesa también enharinada. Dejar la masa en un cuenco tapado y en un sitio cálido durante media hora o hasta que doble su tamaño.  
Separar la masa en 4 trozos y aplanarlos en una superficie limpia y enharinada hasta que tengan un grosor de medio centímetro.  
Engrasar la parrilla con aceite de oliva y esperar hasta que esté caliente.  
Poner el pan en la parrilla durante 3 minutos por cada lado hasta que esté dorado.  
Preparar una mezcla de aceite de oliva y hierbas provenzales, como orégano, tomillo, romero y/o albahaca.  
Una vez cocinado el pan en la parrilla, ponerlos en un plato y pintarlos con la mezcla preparada anteriormente y un toque de sal.

**Una receta de:**  
[www.elretodejamie.es](http://www.elretodejamie.es)