



# PAN SIN LEVADURA

## Ingredientes:

- 1 taza de harina integral
- $\frac{1}{4}$  de taza de aceite de oliva
- $\frac{1}{4}$  de taza de agua
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal

## Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes y amasar con la mano durante 5 minutos hasta que todo se integre. Precalentar el horno a 200°C, cortar en cuatro trozos la masa y aplanar con la mano cada trozo, luego abrir agujeros con un tenedor en cada pan.

Hornear durante 10 minutos, luego sacar, voltear y hornear otros 10 minutos.

