

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Este Pan es muy rico, fácil de hacer, rápido y maravilloso! Una receta increíble que de verdad es solo mezclar ingredientes, dejar leudar y al horno. Yo lo hago en un sartén de fierro por que encuentro que se ve mas lindo, la presentación es increíble y sofisticada. Delicioso para comérselo con cualquier dip o pasta para untar, éxito rotundo en las clases de cocina! Se acerca la Navidad y este pan es ideal para el aperitivo ya que los colores son navideños y alegres.

Olorcito a pan en la casa, comérselo calentito solo con mantequilla es un placer inigualable. Una receta simple que va a dejar a todos los invitados con la boca abierta!

## Pan Con Romero y Cranberry en Sartén de Fierro

### Receta

2-1/4 cucharadita de levadura en polvo (un sobre de 10 gramos)

2 tazas de agua tibia

2-1/4 taza de harina integral

2-1/4 taza de harina sin polvos de hornear

2 cucharadas de romero fresco

1-1/2 cucharadita de sal

1/4 taza de cranberry

3 cucharadas de aceite de oliva

En un bol grande poner el agua tibia, luego espolvorear la levadura, agregar la mitad de la harina y batir solo para incorporar. Agregar el romero, los cranberry, la sal y la otra mitad de la harina, batir nuevamente solo para combinar.

Poner 2 cucharada de aceite de oliva en un sartén de fierro y pincelar el sartén completo, poner sobre las manos un poco de aceite para trasladar la masa al sartén, poner la otra cucharada de aceite de oliva sobre la masa y tapar con film plástico, dejar reposar por una hora.

Precalentar el horno a 200 grados.

Pasada la hora se debe retirar el plástico, espolvorear un poco de romero sobre el pan y sal gruesa, llevar al horno 30 minutos, yo lo pongo 20 minutos solo por abajo y los últimos 10 minutos por arriba y por abajo con ventilador.

Sacar del horno y servir calentito con una pasta a elección.