



## ALBORIX CLIPBOARD

**Product code AP733914**

**PRICE NETTO 4,84 EUR +VAT / pc**

**\* price per piece, without branding and VAT**

### Basic informations

Color: Natural

### Colors



### Specification

A4 sized wooden clipboard.

# Declaration

Netto weight: 0.3 kg

Brutto weight: 0.3 kg

EAN code: 5996425830412

Country of origin: China

C

**PAN NAAM**

**Ingredientes:**  
20 g de levadura fresca  
1 cucharadita de azúcar de caña blanco  
60 ml de agua templada  
100 ml de leche entera templada  
100 ml de yogur natural (3.5%)  
40 g de mantequilla derretida  
425-450 g de harina  
1 cucharadita de levadura en polvo  
5 g de sal marina

**Preparación:**  
Para la levadura y el azúcar de caña en un cuenco fino de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una tartera o en un recipiente grande. Añade la mantequilla derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Mezcla todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puedes que está un poco pegajosa, pero debe poder desplazarse con facilidad del ganchito para amasar a de las deditas. Amásala durante 5 minutos con un paño húmedo o con tu dedo. Después, y téjala con un paño húmedo o con tu dedo. Deja que esta masa repose en un lugar cubierto durante una hora, o bien hasta que se termine sea el doble.

**Elaboración:**  
Calienta una plancha cuadrada de cocina o una bandeja de hornear revestida al fondo del horno, y téjala a una temperatura de 200°C. Divide la masa en 8 o 9 trozos de unos 50 g por trozo y mézclala bien en forma de bollos. Ponlos sobre una superficie engrasada de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubrílos con un paño húmedo y déjalos reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a ganar volumen de nuevo.

**Decoración:**  
Espolvorea la mermosa con maca, harina y azúcar. Esparce y aplana ligeramente a cada lado con los dedos de las deditas. Un trocito de pan para cada lado más y reparte la masa con cuidado en el otro para que se haga cada vez más fino, pero no llegar al agujero. De un lado final debe ser de unos 10 cm. Recuerda que la masa debe ser ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

**Calentamiento:**  
Calienta la mermosa sobre una superficie de madera o cualquier otra materia apropiada esparcida con un poco de patenta o harina de arroz. Calienta los panes sobre la bandeja cuadrada cubierta y cubrílos hasta que se hayan visto dorado como maca. 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Para los panes sobre una regla y atráelo generalmente los 25 g de mantequilla derretida mientras sea visible muy caliente.

31

**PAN NAAM**

**Ingredientes:**  
20 g de levadura fresca  
1 cucharadita de azúcar de caña blanco  
60 ml de agua templada  
100 ml de leche entera templada  
100 ml de yogur natural (3.5%)  
425-450 g de harina  
1 cucharadita de levadura en polvo  
5 g de sal marina

**Preparación:**  
Para la levadura y el azúcar de caña en un cuenco fino de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una tartera o en un recipiente grande. Añade la mantequilla derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Mezcla todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puedes que está un poco pegajosa, pero debe poder desplazarse con facilidad del ganchito para amasar a de las deditas. Amásala durante 5 minutos con un paño húmedo o con tu dedo. Después, y téjala con un paño húmedo o con tu dedo. Deja que esta masa repose en un lugar cubierto durante una hora, o bien hasta que se termine sea el doble.

**Elaboración:**  
Calienta una plancha cuadrada de cocina o una bandeja de hornear revestida al fondo del horno, y téjala a una temperatura de 200°C. Divide la masa en 8 o 9 trozos de unos 50 g por trozo y mézclala bien en forma de bollos. Ponlos sobre una superficie engrasada de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubrílos con un paño húmedo y déjalos reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a ganar volumen de nuevo.

**Decoración:**  
Espolvorea la mermosa con maca, harina y azúcar. Esparce y aplana ligeramente a cada lado con los dedos de las deditas. Un trocito de pan para cada lado más y reparte la masa con cuidado en el otro para que se haga cada vez más fino, pero no llegar al agujero. De un lado final debe ser de unos 10 cm. Recuerda que la masa debe ser ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

**Calentamiento:**  
Calienta la mermosa sobre una superficie de madera o cualquier otra materia apropiada esparcida con un poco de patenta o harina de arroz. Calienta los panes sobre la bandeja cuadrada cubierta y cubrílos hasta que se hayan visto dorado como maca. 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Para los panes sobre una regla y atráelo generalmente los 25 g de mantequilla derretida mientras sea visible muy caliente.

31