



# Pan de quinua



**Fuente:** Hulda Salomé Salas Quispe.

Recetario “*El camino de la quinua*”, publicado por el Movimiento Manuela Ramos (Perú)

Porciones: **35 panes**

## Ingredientes:

1 kg de harina de trigo  
½ kg de harina de quinua  
150 g de azúcar  
4 g de sal  
10 g de anís  
20 g de levadura en polvo  
150 g de manteca

## Preparación

- En un tazón mezcle los ingredientes secos, la harina de trigo, quinua, sal, azúcar, levadura, anís y manteca, agregando poco a poco el agua.
- Amase con las manos hasta obtener un punto elástico y deje reposar hasta que la masa esté suave (por 45 minutos aproximadamente).
- Luego lleve la masa a una mesa y divídala en bolitas pequeñas de 10 gramos, boleándolas en la mesa enharinada.
- Coloque los panes en una bandeja. Antes de ingresarlos al horno, bañe los panes con hojuelas de quinua y brillo de huevo. Déjelos en reposo durante 2 horas en un ambiente caliente y tapado con una tela.
- Luego ingréselos al horno a 250 °C durante 8 minutos.