

# *Pan de Ajo*

*por Myvirtualcook*



## *Ingredientes:*

*900gr de Harina de Trigo “000”*

*520cc de Leche*

*60cc de Agua*

*40gr de Azucar*

*20gr de Sal*

*15gr de Aceite de Oliva*

*35/40gr de Levadura de Cerveza*

## *Para la Manteca de Ajo:*

*½ Taza de Manteca Derretida*

*2 Cdas de Ajo en Polvo*

*Sal*

## *Otros:*

*Ajo cortado en fetas no muy finas, cocido en un poco de aceite. Pimenton o paprika para pasar casa bollito de pan.*