

## PAN SOCCA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 2 a 3 panes



### Ingredientes:

- 1 taza de harina de garbanzos
- 2 cucharadas de aceite de oliva (y extra para la sartén)
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal
- 1  $\frac{1}{4}$  tazas de agua

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 450 F (230 C).
2. En un recipiente mediano, agregar los ingredientes y batir hasta que quede una masa uniforme, dejar aparte.
3. Vierte 1 cucharada adicional de aceite de oliva en una sartén grande de hierro fundido.
4. Introduce la sartén (solo con el aceite) en el horno durante cinco minutos para calentar el aceite.
5. Sacar la sartén y vierte  $\frac{1}{2}$  taza de la masa en la sartén caliente y engrasada y muévela en forma circular para esparcir la masa uniformemente por la sartén. Dependiendo del tamaño de la sartén, es mejor hacer esto en dos o tres tandas.
6. Hornea durante 18 a 20 minutos, hasta que estén dorados y crujientes alrededor de los bordes. Repetir lo mismo con el resto de la masa.
7. Sacarlo de la sartén, colocarlo en una tabla de cortar, dejarlo un par de minutos y luego cortarlo en pedazos, listo para disfrutar.

### Notas:

\*Si no tienes una olla de hierro fundido, creo que podría funcionar otra sartén apta para horno, pero la verdad no lo he probado. ¡Cuéntame en los comentarios si lo pruebas!

## una pizca de Luna - Pan Socca

\*El tamaño de tu sartén tiene un gran impacto en el producto final y cuán grueso/fino/crujiente quedará. Yo utilicé una sartén de hierro fundido de 10 pulgadas y la masa la hice en tres tandas, para que quedaran extra delgadas y crujientes. En teoría, podrías verter toda la masa y cocinarla de una sola vez. Pero quedan más crujientes al dividirlo en dos o tres tandas.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)