

Chorizo Envuelto en Pan Francés

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 550 c.c.

Harina: 300 Gramos

Levadura seca: 10 Gramos

Extracto De Malta: 5 Gramos

Chorizo: 6 Unidades

Sal: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Cocinar los chorizos al horno o a la parrilla, sin que tomen demasiada coloración.
- Realizar una corona con la *harina* mezclada con la sal, en el centro colocar *levadura*, agua y extracto de *malta*.
- Amasar hasta que la masa no se pegue en la mesada ni en las manos.
- Presionar la masa y estirar en forma circular.
- Envolver los chorizos y cerrar la masa con el cierre para abajo.
- Dejar duplicar volumen (30 minutos).
- Calentar bien el horno de leña y hacer pequeños cortes a los panes rellenos de manera oblicua.
- Cocinar por 25 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chorizo-envuelto-en-pan-frances>