Pan de Laponia

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Azucar: 1 cda
Levadura: 25 grs
Sal: c/n
Aceite de oliva virgen extra: c/n
Harina de trigo: 600 grs
Mantequilla: 75 grs

Preparación de la Receta

- Poner la leche encima la *levadura* en un bol y mover hasta que se disolver la *levadura*.
- Sumar azúcar, *mantequilla*, sal y la *harina* poco a poco
- Debe formarse una masa.
- Poner la masa en un recipiente con aceite en los lados para que no se pegue.
- Tapar el recipiente con papel film y deja fermentar 1 hora o cuando llegue al doble tamaño.
- Pasado el tiempo, sacar la masa y trabajarla con las manos y con *harina* si hace falta.
- Cortar 8-10 trozos.
- Cada trozo debe estirarse como si fuera una pizza ½ centímetros de grosor.
- Con un tenedor pinchar la masa.
- *Dorar* la masa en una sartén 2 minutos por cada lado.
- Servir con *salmón* ahumado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gakko-pan-de-laponia