Masa para pan con escamas de papas



Ingredientes

Para la masa previa:

Agua: 40 cc
Levadura: 5 g
Harina: 50 g
Miel: 10 g

Para la masa:

Leche: 250 cc
Sal: 10 g
Harina: 500 g
Masa previa: 100 g
Agua: 300 cc
Sal: 10 g
Levadura: 25 g
Papa en escamas: 100 g

Preparación de la Receta

Para la masa previa

- Mezclamos todos los ingredientes y dejamos descansar durante1 hora antes de usar.

Para la masa

disolvemos la levadura y la masa previa en los l&iacute

- Quidos y agregamos los ingredientes secos.
- Luego, tomamos la masa y amasamos durante 12 minutos.
- Dejamos reposar la masa durante 10 minutos.
- Pasado ese tiempo, cortamos en bollos de 35 gramos y los volvemos a dejar en reposo.

Consulta la receta original en