

# 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 durante 1 hora antes de usar.

### Para la masa

#### disolvemos la levadura y la masa previa en los l&iacute;cuta

- 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.

