Pan de Campo



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Centeno: 25 grs
Extracto De Malta: 2 grs
Masa madre: 200 grs
Agua: 300 cc
Harina 000: 375 grs
Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

- Realizar una corona con las harinas y la sal.
- Agregar masa madre, agua y extracto de *malta*.
- Unir todos los ingredientes y dejar reposar 10 minutos.
- Amasar por unos segundos y dejar reposar otro 10 minutos.
- Repetir estos amasados breves con intervalos de descansos dos veces más (siendo un total de tres amasados con 2 descansos en el medio de 10 minutos)
- Reposar 3 hs haciendo un pliegue cada una hora.
- Dividir la masa en bollos y dejar reposar por 20 minutos.
- Desgasificar, dar la forma deseada y llevar a placa.
- Hacer cortes en la parte de arriba dejar levar.
- Hornear a 180 ºC por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pain-de-campagne