elGourmet

Pan ácido

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 600 grs.
Manteca: 50 g
Azucar: 1 cda.
Levadura: 50 grs.
Leche cultivada: Cantidad necesaria
Lactobacilus: 1 Pote

Bebida sugerida

Rosé 1997:

Relleno

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomo: ½ k
Lechuga: 100 g
Mostaza en grano: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *levadura* con el azúcar hasta que se disuelva.
- En la mesada forme una corona con *harina*, espolvoree con sal, en el centro disponga la *levadura*, el lacto bacilus, y la leche cultivada poco a poco.
- Comience a tomar la masa hasta unir apenas los ingredientes.
- Incorpore la *manteca* blanda y más leche cultivada de ser necesario.
- Termine de unir todo hasta homogeneizar.
- Amase durante 10 minutos y deje levar tapada, en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Desgasifique y vuelva a sobar.
- Forme bollos del tamaño que desee y bollee sobre la mesada limpia.

- Acomode los bollos en una placa enharinada y realice pequeños cortes superficiales en la parte superior de cada uno
- Cubra con un lienzo y deje levar nuevamente.
- Cocine en horno caliente hasta que se vean dorados

Relleno

- Corte el *lomo* en medallones finos.
- Corte la *cebolla* en finas rodajas.
- Aplaste el *ajo*
- En un bowl mezcle la carne, la sal, la pimienta, el *ajo*, la *cebolla* y el aceite de oliva.
- Deje *marinar*.
- En una *plancha* caliente cocine el *lomo* y la *cebolla*.

Armado

- Corte los panes al medio, unte con *mostaza* rellene con el *lomo*, las cebollas, *lechuga* y rocíe con aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-acido