

Pan alemán con cerveza y kümmel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 100 cc

Manteca blanda: 20 grs.

Harina: 500 grs.

Levadura: 20 grs.

Kummel: 1 cda.

Extracto De Malta: 10 g

Azucar: 20 grs.

Sal: 10 g

Cerveza negra: 200 cc

Preparación de la Receta

- Forme una corona grande con la *harina*, en el centro disponga la cerveza, la leche, la *levadura* y mezcle hasta disolver la *levadura*.
- Incorpore la sal, el azúcar, la *manteca* blanda, el extracto de *malta* y el **kümmel**
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase hasta lograr una masa sedosa y suave, cubra con un film y deje descansar hasta que duplique su volumen
- Desgasifique la masa, corte piezas pequeñas, bóllelas, realice 2 cortes en la superficie y deje estibar en bandejas enmantecadas.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 15 á 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-aleman-con-cerveza-y-kmmel>