

## Pan Alemán

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Agua frìa**: 250 cc **Harina 0000**: 500 grs

Leche en polvo: 100 grs

**Sal**: 10 grs

Azucar: 10 grs Cerveza: 50 cc

Levadura fresca: 50 grs

## Preparación de la Receta

- Realizar una corona con la *harina*, la sal y agregar en el centro *levadura*, azúcar, leche en polvo, cerveza y agua.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea
- Dejar levar.
- Desgasificar la masa y dividir en porciones de 250 gramos.
- Formar bollos y dar la forma deseada.
- Acomodar en una placa previamente enmantecada y dejar leudar.
- Pincelar con doradura y luego aplicar dos cortes en la parte superior del pan.
- Hornear las piezas a 200 °C durante 25 o 35 minutos.

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