

Pan Alemán

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua fría: 250 cc

Harina 0000: 500 grs

Leche en polvo: 100 grs

Sal: 10 grs

Azúcar: 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>