

Pan Casero de Salvado

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 500 cc

Harina 000: 800 grs

Malta: 10 grs

Salvado: 200 grs

Grasa: 100 grs

Levadura: 40 grs

Sal: 20 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina* junto con el salvado y la sal y realizar una corona.
- Ubicar en el centro la *levadura* y sobre ésta el agua y grasa.
- Amasar hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Dejar descansar por 30 minutos.
- Desgasificar y cortar piezas del tamaño deseado, dar forma a los panes y dejar *leudar* hasta duplicar el volumen.
- Hacer cortes en la superficie de los panes y hornear a 170 °C aproximadamente por 30 minutos según el tamaño.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-casero-de-salvado>