

Pan Casero por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: 500 cc

Harina 000: 1 Kilo

Malta: 10 grs

Grasa: 100 grs

Levadura: 30 grs

Sal fina: 20 grs

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina* junto con la sal y realizar una corona.
- Ubicar en el centro la *levadura* y sobre ésta el agua y la grasa.
- Formar una masa
- Dejar *leudar*.
- Desgasificar y dejar *leudar* nuevamente.
- Estirar la masa de 5 mm de espesor, pintar con la grasa y enrollar.
- Llevar a la heladera hasta enfriar.
- Cortar piezas del tamaño deseado, dar forma a los panes y dejar *leudar* de nuevo.
- Hornear a 170 °C aproximadamente por 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-casero-por-juan-manuel-herrera>