Pan con cerveza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Extracto De Malta: 30 g
Sal: 15 g
Cerveza negra: 200 g
Harina de Centeno: 150 g
Kummel: 20 g
Harina de salvado: 50 g
Levadura: 10 grs.
Harina integral: 200 Cantidad necesaria
Caramelo liquido: 40 g

Fermento

Harina: 100 grs.
Cerveza negra: 100 g
Levadura en polvo: 10 g

Preparación de la Receta

Fermento

- Coloque en un bowl la cerveza junto con la *harina* la *levadura* y mezcle.
- Espolvoree con *harina* cubra con film y deje fermentar al doble de su volumen.

Amasijo

- Coloque en un bowl la cerveza y disuelva la *levadura*.
- Incorpore el caramelo líquido, la *malta*, la sal, la *harina* de salvado, la *harina* de *centeno*, la *harina* integral y el *kummel*.
- Mezcle y vierta en la mesada.

- Agregue el fermento previo e integre
- Cubra con papel film y deje descansar.

Armado

- Corte la masa ya descansada, en porciones y de la forma deseada o coloque en moldes individuales.
- Pinte con *huevo* batido y deje descansar
- Cocine en el horno a 180°C, 12 a 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una bandeja y acompañe con fiambres a gusto.

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