Pan con Chicharrón por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Chicharrón: 150 grs
Grasa: 200 grs
Levadura: 25 grs
Sal: 10 grs
Agua: 500 cc
Harina: 1 Kilo
Malta: 10 grs

Preparación de la Receta

- Tamizar *harina* junto con la sal y realizar una corona.
- Ubicar en el centro *malta*, *levadura*, agua, grasa y **chicharrón**.
- Amasar hasta obtener un bollo liso.
- Dejar descansar por 20 minutos y dar forma a los panes.
- Dejar duplicar su volumen (40 minutos).
- Hornear a 170 ºC aproximadamente por 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-chicharron-por-juan-manuel-herrera