

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 °C aproximadamente por 30 minutos.

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