Pan Criollo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 600 cc
Grasa: 80 grs
Levadura: 50 grs
Extracto De Malta: 24 grs
Harina 000: 1 Kilo
Sal: 20 grs

Preparación de la Receta

- Realizar una corona con la *harina* con la sal y agregar en el centro *levadura*, extracto de *malta*, grasa y agua.
- Amasar hasta integrar todos los ingredientes y obtener una masa lisa.
- Dejar levar tapada hasta que duplique su volumen.
- Desgasificar y estirar con las manos (1 cm de altura).
- Con un cortante *redondo* cortar unidades.
- Apilar de a 2 unidades y aplasta uno de bordes para unir solo una parte.
- Dejar reposar por 20 minutos.
- Llevar a horno a 200 °C y cocinar por 20 minutos.

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