Pan de Leche por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Esponja

Leche: 150 cc
Levadura: 25 grs
Harina 000: 100 grs

Masa

Azucar: 100 grs
Huevos: 2 Unidades
Harina 000: 400 grs
Manteca: 125 grs
Sal: 2 grs
Esponja: 275 grs
Vainilla: c/n
Miel: 15 grs

Relleno

Crema pastelera: c/n
Dulce de leche: c/n

Preparación de la Receta

Esponja

- Disolver la *levadura* en la leche, agregar *harina*, y mezclar para unir todos los ingredientes.
- Dejar levar por unos minutos.

Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el mismo volcar la esponja, miel, huevos, azúcar, vainilla y sal.
- Unir todos los ingredientes amasando, una vez que homogeneizamos los mismos, agregar la *manteca* y continuar amasando hasta lograr que la masa quede lisa.
- Dejar reposar 1 hora.
- Luego desgasificar, y cortar bollos de 50 gramos.
- Dar forma, colocar en placa y llevar a *leudar*.
- Cocinar a horno 180 ºC por 20 minutos.
- Dejar enfriar.
- Hacer un corte transversal con tijera sobre la superficie y rellenar con *crema* pastelera o dulce de leche.

Para terminar

espolvorear con az&uacute

- Car impalpable.

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