elGourmet

Pan de Molde por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Agua: 500 c.c.
Harina: 1 Kilo
Levadura fresca: 20 Gramos
Manteca: 100 Gramos
Azucar: 100 grs
Leche en polvo: 100 Gramos
Malta: 20 Gramos
Sal fina: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, azúcar, leche en polvo, sal y realizar una corona.
- Agregar en el centro *levadura*, *malta* y agua de a poco mientras se va tomando la masa.
- Amasar hasta lograr una masa bien integrada y lisa.
- Dejar levar hasta 1 hora.
- Cortar piezas de 500 gramos (según tamaño de molde) y estirar cada una en forma rectangular y enrollar presionando.
- Colocar en moldes de pan enmantecados.
- Dejar levar por 45 minutos, pintar con doradura y hornear a 180º C por 25 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar sobre reja.

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