elGourmet

Pan de Viena por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Azucar: 30 grs
Harina 000: 500 grs
Mantequilla: 50 grs
Agua: 300 cc
Levadura: 20 grs
Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar *harina*, azúcar, *levadura*, sal, agua y *manteca*.
- Amasar bien hasta obtener suave y homogénea.
- Trabajar con palote y dar 10 vueltas.
- Cortar la masa según el tamaño deseado y hacer bollos.
- Dejar reposar 15 minutos, tapando los bollos.
- Dar la forma elegida y colocar en placas engrasadas.
- Dejar hasta que alcancen el doble de su volumen.
- Hornear a 200 ºC durante 15 minutos.

- Gramaje de pebete 90 gramos
- Gramaje de hamburguesas 70 gramos
- Gramaje de pancho 50 gramos
- Gramaje de chips 20 gramos

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