

Pan de Viena por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 °C 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>