

Pan de viena

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brillo

Almidón de Maíz: 15 grs.

Agua: 500 cc

Masa

Leche: 300 cc

Extracto De Malta: 5 g

Harina: 500 grs.

Levadura: 25 grs.

Manteca: 50 g

Azucar: 50 grs.

Sal: 10 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl disponga la leche, la *levadura*, el azúcar, la sal, el extracto de *malta*, la *manteca* pomada y la *harina*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Vuelque sobre la mesada y amase hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Cubra con un film y deje descansar durante 5 minutos.
- Luego corte la masa en cuatro partes, forme bastones parejos y finalmente corte piezas del tamaño deseado.
- Forme bollos, estibe en bandejas enmatecadas y deje fermentar en un lugar sin corrientes de aire y que no superen los 36° C de temperatura hasta que lleguen al doble de su volumen.
- En el piso del horno coloque una fuente con agua caliente para generar vapor.
- Cocine en el horno precalentado a 190° C durante 12 a 15 minutos.
- Retire del horno y pinte ligeramente con el brillo.

Brillo

- Disuelva el almidón de maíz en 100 cc de agua fría.
- En una *cacerola* disponga el agua restante y lleve a hervor.
- Integre el almidón disuelto y revuelva hasta que se disuelvan los grumos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-viena>