# Pan al Rescoldo

Tiempo de preparación: 130 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: 50 c.c.
**Cerveza Rubia**: 350 c.c.
**Polvo de hornear**: 20 Gramos
**Agua**: 150 c.c.
**Harina 000**: 1 Kilo
**Sal**: 10 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer una corona con *harina* y sal.
- Agregar en el centro cerveza, polvo de hornear, aceite de oliva y agua de a poco.
- Amasar hasta integrar y obtener una masa lisa.
- Dejar reposar 30 minutos y darle forma circular con 3 cm de altura.
- Cocinar colocar sobre una piedra previamente caliente brasas .
- Apoyar el pan por encima y cubrir con mas brasas y un poco de cenizas
- Debe quedar completamente cubierto.
- Cocinar por 45 minutos, retirar las brasas, cenizas, limpiar con un trapo limpio y servir cortado en rodajas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pan-el-rescoldo**