

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>