

Pan inglés para sandwich

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Agua: 280 cc

Sal: 12 g

Masa madre: 100 g

Aceite: 30 cc

Harina de trigo: 500 grs.

Levadura: 20 grs.

Preparación de la Receta

- En un bowl disponga la *levadura*, el agua y mezcle hasta disolverla.
 - Agregue el aceite, la sal y la *harina*.
 - Mezcle hasta unir los ingredientes.
 - Incorpore la masa madre y amase sobre la mesada hasta lograr una masa sedosa y suave y que no supere los 26° C de temperatura.
 - Cubra la masa con un film y deje reposar durante 5 minutos.
 - Estire la masa hasta formar un rectángulo de 5 mm de espesor y luego arróllela bien ajustada.
 - Corte en cuatro partes iguales y disponga dentro de un molde para budín inglés enmantecado (10 cm alto x 10 de ancho y 30 cm de largo) con el corte hacia arriba.
 - Aplaste la masa con las manos, cubra con un film y deje fermentar en lugar templado hasta que le falte 1 cm para llegar al borde del molde.
 - Tape el molde y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 30 a 35 minutos aproximadamente.
 - Desmolde aún caliente y deje reposar verticalmente durante 24 horas antes de cortarlo.
-
- La cantidad de masa a utilizar debe ser igual a la multiplicación de las medidas del molde (alto x ancho x largo) dividido 4.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-ingles-para-sandwich>