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 26º 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