Pan Lactal por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Azucar: 100 grs
Harina 000: 1 Kilo
Levadura: 20 grs
Mantequilla: 50 grs
Agua: 500 cc
Leche en polvo: 100 grs
Malta: 20 grs
Sal fina: 20 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar los ingredientes secos y realizar una corona, agregar la *levadura*, *mantequilla*, *malta* y de a poco el agua
- Amasar hasta lograr una masa bien integrada y lisa.
- Dejar *leudar* hasta que duplique su volumen.
- Cortar piezas de 250 gramos a 750 gramos según se prefiera.
- Estirar cada una en forma rectangular y enrollar presionando.
- Colocar los panes en moldes tipo budín ingles enmantecados.
- Dejar *leudar* nuevamente.
- Pintar con doradura
- Hornear a 180 ºC de 20 a 30 minutos, según tamaño.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-lactal-por-juan-manuel-herrrera