

Pan lactal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 40 grs.

Agua: 300 cc

Leche: 300 ML.

Manteca: 100 g

Harina 0000: 1 k

Sal: 23 g

Levadura: 40 grs.

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia y 100 g de *harina*.
- Deje descansar en lugar tibio hasta la obtención de una esponja.
- En un bowl mezcle el resto de *harina*, la sal, el azúcar, la esponja, la leche y el resto de agua hasta unir todos los ingredientes.
- Amase en la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje descansar en lugar tibio hasta que la masa duplique su volumen.
- Desgasifique la masa e integre la *manteca* pomada.
- Amase hasta unir la *manteca* y forme un rollo.
- Acomode en budineras previamente enmantecadas y enharinadas.
- Deje descansar nuevamente hasta duplicar su volumen.
- Pincele la superficie con *huevo* batido
- Cocine en el horno caliente (200°C).

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