

Pan Loco

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 500 cc

Harina 0000: 1 Kilo

Malta: 10 grs

Grasa: 100 grs

Levadura: 40 grs

Sal: 20 grs

Untado

Grasa: 100 grs

Preparación de la Receta

- Colocar en la mesada en forma de corona la *harina* y sal.
- En el centro agregar *levadura*, extracto de *malta*, grasa y agua de apoco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta conseguir una masa bien sostenida y firme.
- Dejar descansar 30' y estirar un rectángulo 1 cm de espesor.
- Untar la grasa a temperatura ambiente, espolvorear con *harina*, dar una vuelta doble (doblar la masa $\frac{3}{4}$ hacia el centro, del otro lado el $\frac{1}{4}$ restante y por último doblar por la mitad, girar 90°) y dejar en la heladera una hora.
- Pasada la hora de descanso en frío estirar la masa de 2 mm de espesor y cortar bandas de masa de 20 cm de largo.
- Cortar triángulos de masa, enrollar y dejar *leudar* con un corte en el centro.
- Cocinar a horno 180°C por 25 minutos

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