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 ¾ hacia el centro, del otro lado el ¼ 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 ºC por 25 minutos

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