

# Pan para Emparedado



## Ingredientes

**Agua:** 350 cm3

**Harina:** 400 Gramos

**Levadura en polvo:** 6 Gramos

**Sal:** 10 Gramos

**Azucar:** 10 grs

**Harina integral:** 100 Gramos

**Manteca vegetal:** 20 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer un volcán con las harinas mezcladas con la sal.
- Colocar la *levadura* y azúcar en el centro, agregar agua poco a poco mientras se continúa mezclando para formar una masa.
- Cuando la masa tenga consistencia y comience a volverse elástica agregar *manteca* vegetal y azúcar.
- Continuar amasando hasta conseguir una masa elástica que se despegue sin problema de la superficie de trabajo.
- Colocar la masa en un tazón ligeramente engrasado y tapar con plástico.
- Permitir un reposo hasta que la masa doble su tamaño.
- Dividir en porciones bolear y reposar la masa durante unos 5 minutos.
- Reposar las piezas de 20 a 30 minutos
- Hornear a 160°C 15 minutos aproximadamente o hasta que los pambazos queden completamente horneados y de buen *color*.

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