

## 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