Pan para Tostadas

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Azucar: 160 grs
Agua: 300 cc
Leche en polvo: 100 grs
Margarina: 100 grs
Huevos: 5 Unidades
Harina: 1 Kilo
Levadura fresca: 50 grs
Sal: 5 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro azúcar, leche en polvo, huevos, *levadura*, *levadura* y agua de a poco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta obtener un bollo liso y homogéneo.
- Llevar a un bol y dejar descansar por 60 minutos.
- Desgasificar, estirar con las manos y enrollar.
- Colocar en molde rectangular (pan de molde) y dejar levar hasta que supere 1 cm la altura del molde.
- Cocinar a 180 °C por 45 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar y cortar rodajas de 1 cm.
- Acomodar las rodajas en placa para horno y cocinar en horno a 140 °C por 45 minutos.

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