Pan Roseta



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina 0000: 1 Kilo Gramos
Extracto De Malta: 10 Gramos
Levadura fresca: 20 Gramos
Sal: 5 Gramos
Agua: 500 Centímetros cúbicos
Grasa vacuna: 100 Gramos

Para el abollado

Grasa vacuna:

Para el armado

Jamon: Cantidad necesaria
Queso: Cantidad necesaria
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Manteca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En la amasadora con gancho trabajar *harina*, sal, extracto de *malta* y un poco del agua.
- Cuando se haya mezclado todo agregar *levadura*, grasa vacuna a temperatura ambiente y el agua restante hasta formar la masa.
- Bajar a la mesada y terminar de amasar a mano hasta formar un bollo liso
- Tapar y dejar reposar 30 minutos.
- Estirar la masa con palote de 1 cm de espesor aprox y cortar con cintura circular discos de 9 cm.
- Colocar una cdita de grasa sobre cada disco de masa y doblar los bordes hacia adentro cerrando la grasa, dar vuelta, aplastar y con un palito marcar 4 líneas cruzadas.
- Llevar a una placa espolvoreada con *harina* y dejar levar hasta duplicar volumen.
- Cocinar en horno a 200ª C por 25 minutos hasta que tomen *color* parejo.
- Una vez que haya bajado la temperatura servir en sándwich con *jamón* y queso o en su versión dulce de *manteca* y dulce de leche.

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