Pan sin levadura



Tiempo de preparación: 720 Min

Ingredientes

Harina Leudante: 1 Kilo
Agua: Cantidad necesaria
Extracto De Malta: 30 Gramos
Sal: 20 Gramos
Grasa: 100 Gramos

Para acompañar

Bife de chorizo: 2 Dos Centimetros
Tomate: 1 Unidad
Mayonesa con ciboulette: Cantidad necesaria
Lechuga: ½ planta
Cebolla Morada: ½ Unidades

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho amasador *harina leudante*, sal, grasa vacuna o de *cerdo* a temperatura ambiente, extracto de *malta* y una vez integrado añadir de a poco agua sin dejar de amasar hasta que la masa se despegue de los bordes.
- Bajar a la mesada y terminar de amasar con las manos formando un bollo liso y maleable.
- Dividir en 3 bollos y dejar levar por una noche.
- Espolvorear con *harina*, hacer en cada bollo 2 cortes en cruz y cocinar en horno a 170ª C por 30 minutos aprox.

Para el armado

- Cocinar en *plancha* la carne por ambos lados y tostar las rodajas de pan también en la *plancha*.
- Armar el sándwich con las rebanadas de pan tostado, *mayonesa* con *ciboulette*, la carne grillada, *lechuga*, *tomate* en rodajas y *cebolla* morada en juliana.

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