

# 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 Centímetros

**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 170<sup>a</sup> 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.