

Pan sorpresa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Agua: 200 cc

Masa madre: 100 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Harina: 500 grs.

Sal: 12 g

Leche en polvo: 25 g

Levadura en polvo: 7 g

Preparación de la Receta

- En un bowl disponga el agua, la *levadura* y mezcle.
- Agregue el aceite, la sal, la *manteca*, la leche en polvo y la *harina*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Incorpore la masa madre y amase hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Deje descansar durante 5 minutos y luego forme un bollo.
- Deje descansar 5 minutos más y forme nuevamente un bollo.
- Acomode dentro de un molde de 18 cm de diámetro x 7 cm de altura.
- Aplaste la masa ligeramente y deje *leudar* hasta el 50% de su volumen en un lugar sin corrientes de aire y una temperatura entre los 30 y 36° C
- Cocine en el horno precalentado a 210° C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.
- Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla
- Una vez frío corte una tapa, ahueque el interior retirando la miga en un solo bloque.
- Corte la miga en 4 discos y rellene intercalando con los discos formados por la miga.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-sorpresa-3>