Panes Saborizados por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 600 grs
Harina 000: 1 Kilo
Mantequilla: 100 grs
Pimentón: c/n
Sal: 20 grs
Extracto De Malta: 10 grs
Levadura: 50 grs
Orégano: c/n
Queso rallado: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer una corona con la *harina* y la sal.
- Poner en el centro la *levadura* el agua, y el extracto de *malta*.
- Amasar hasta integrar bien los ingredientes y lograr una masa lisa.
- Agregar el sabor que se desee a cada bollo.
- Dejar *leudar* hasta que duplique su volumen.
- Desgasificar la masa e integrar el sabor que se prefiera a cada bollo (orégano, *ají* molido, queso rallado).
- Formar los pancitos.
- Colocarlos en placas enmantecadas y pintarlos con doradura.
- Hornear a 180 ºC durante 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panes-saborizados-por-juan-manuel-herrera