

Panes sin levadura

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chipa

Leche: 140 cc

Huevo: 1 Unidad

Fécula De Mandioca: 300 g

Queso pategras: 200 g

Manteca: 50 g

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Sal: 10 g

Mbeyú

Leche: 50 cc

Manteca: 50 g

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Sal: 10 g

Huevo: 1 Unidad

Fécula De Mandioca: 300 g

Queso pategras: 200 g

Pan de maíz

Leche: 100 cc

Queso Cheddar: 200 g

Harina de Maíz: 120 g

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebolla: 200 g

Sal fina: 5 grs.

Choclo En Grano: 150 g

Aceite De Maíz: 100 cc

Azucar: 40 grs.

Harina 0000: 120 grs.

Manteca derretida: 50 g

Polvo para hornear: 10 grs.

Panceta ahumada: 120 g

Piadina

Leche: 500 cc

Grasa de Cerdo: 200 grs.

Harina 0000: 1 k

Sal fina: 25 grs.

Bicarbonato De Sodio: 10 grs.

Relleno

Tomates cherry: Cantidad necesaria

Mozzarella: Cantidad necesaria

Hojas de espinaca: Cantidad necesaria

Salame: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Chipa

- Coloque en un bowl la fécula de *mandioca*, queso parmesano rallado, queso pategrás en cubitos y sal, mezcle con una espátula de plástico, incorpore el *huevo* y la leche a temperatura ambiente, siga mezclando hasta que el *huevo* se incorpore, por ultimo añada la *manteca* pomada y mezcle, vuelque la masa sobre la mesada, agregue leche y con la ayuda de un cornet trabaje la masa, luego amase solo hasta unirla y de forma de cilindro.

Mbeyú

- Coloque en un bowl la fécula de *mandioca*, queso parmesano rallado, queso pategrás en cubitos y sal, mezcle con una espátula de plástico, incorpore el *huevo* y la leche a temperatura ambiente, siga mezclando hasta que el *huevo* se incorpore, por ultimo añada a *manteca* pomada, mezcle y luego trabaje la masa con las manos hasta obtener una preparación de textura granulada.

Pan de maíz

- Corte la *panceta* en lardons.
- Corte el queso cheddar en cubos.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- En una sartén caliente saltee la *panceta* hasta dorarla, reserve.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* hasta que este transparente, reserve.
- En un bowl coloque *harina*, *harina* de maíz, polvo de hornear, azúcar, sal, el queso cheddar, los granos de *choclo* cocidos, la *cebolla* y la *panceta* salteados, mezcle hasta integrar los ingredientes, agregue el *huevo*, mezcle y por ultimo incorpore la leche a temperatura ambiente, la *manteca* derretida y el aceite, mezcle a medida que incorpore los ingredientes y hasta obtener una preparación homogénea. Coloque dentro de una manga.

Piadina

- En un bowl coloque la *harina*, sal y el bicarbonato de sodio, mezcle con una espátula de plástico y forme una corona, coloque la leche a temperatura ambiente y la grasa de *cerdo* derretida, mezcle hasta integrar los ingredientes, baje la preparación sobre la mesada y

trabájela hasta obtener una masa lisa y homogénea. Cubra con plástico cristal y deje reposar durante 10 minutos.

- Corte luego una porción de masa y amásela sobre la mesada dando forma de cordón, corte piezas de 50 gramos cada una, cubra con plástico cristal y deje reposar 10 minutos. Luego bolle cada pieza. Cubra con plástico cristal y deje reposar 10 minutos.
- Con un palo de amasar estire los bollos hasta lograr un diámetro de 20 a 25cm. Cubra con plástico cristal y deje reposar 10 minutos.

Armado

- Para el armado de los chipa, con la ayuda del cornet corte el cilindro de masa al medio a lo largo, tome una mitad y aplaste con los dedos, corte nuevamente, tome una parte de la masa y amase sobre la mesada dando forma de cordón y luego corte en porciones de 15 gramos cada una. Con la palma de las manos forme esferas y acomódelas sobre una placa enmantecada, deje reposar 5 minutos y cocine en un horno precalentado a 210°C durante 10 minutos.
- Para el armado del mbeyú, coloque una sartén al fuego y una vez caliente vuelque un puñado de masa granulada, aplaste con una cuchara hasta formar una tortilla, una vez que tome *color* de vuelta y cocine hasta que se dore nuevamente.
- Para el armado del pan de maíz, tome un molde siliconado con cavidades de aproximadamente 8cm de diámetro y rellénelas con la preparación que reservo dentro de la manga. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.
- Para el armado de la piadina, en una sartén caliente cocine las piadinas de ambos lados hasta dorarlas.
- Rellene las piadinas con *fetas* de *salame*, tomates cherry cortados en mitades, *mozzarella* en bastones y hojas de *espinaca* fresca.

Presentación

- Sirva los panes en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-sin-levadura>