

Pan a la Chapa

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 200 c.c.

Levadura seca: 7 Gramos

Sal: 10 Gramos

Harina: 500 Gramos

Manteca clarificada: c/n

Yogurt Natural: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *yogur*, *levadura* seca y agua hasta integrar.
- Agregar sal, *harina* de a poco y trabajar hasta unir y formar un bollo.
- Dejar levar tapado por 1 hora aprox.
- Cortar en porciones de 100 gramos y con palote y *harina* extra estirar y dar forma ovalada.
- Pincelar con *manteca* clarificada los panes y cocinar a fuego suave por ambos lados hasta cocinar y *dorar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salchicha-parrillera-y-pan-a-la-chapa>