

Teleras



Ingredientes

Masa

Agua: 350 mililitros

Harina: 800 Gramos

Masa pre-fermentada:

Azúcar: 30 grs

Manteca vegetal: 40 Gramos

Sal: 18 Gramos

Pre-fermento

Agua: 200 mililitros

Levadura en polvo: 10 Gramos

Harina: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En un tazón colocar la *harina*, *levadura* y agua mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Cubrir el recipiente con plástico y dejar reposar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Masa

- En la mesa de trabajo hacer una fuente con *harina*, sal, azúcar, *manteca* y en el centro colocar el pre-fermento.
- Hidratar poco a poco con agua hasta obtener una masa homogénea
- Amasar hasta que la masa se desprege de la superficie de trabajo y forme una masa lisa y elástica
- Dejar reposar la masa 30 minutos y dividir en porciones de 110 gramos.
- Bolear cada porción y reposar las piezas cubiertas de plástico durante 5 minutos.
- Enharinar cada bollo y estirar ligeramente hacia los extremos para formar un pan de forma ovalada y ligeramente plano.

- Enharinar nuevamente cada pieza de pan y tomar un palito delgado y presionar el pan por la parte larga, hasta el fondo sin llegar a cortarlo, hacer esta operación dos veces para lograr un pan con tres divisiones.
- Colocar en charola engrasada teniendo cuidado de colocar el pan con las divisiones por la parte de arriba.
- Tapar con plástico para evitar que se sequen las piezas y dejarlas reposar hasta que doblen su tamaño, aproximadamente 30 minutos
- Precalentar el horno a 160° C.
- Retirar el plástico lentamente para evitar ponchar las masas
- Hornear durante 25 minutos aproximadamente o hasta que las teleras se tornen doradas, dejar enfriar por completo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/teleras>