

Receta:

Pan lactal

Ingredientes

✓ Harina	375 gr.	✓ Sal	8 gr.
✓ Leche	215 cc	✓ Azúcar	15 gr.
✓ Levadura	20 gr.	✓ Manteca	20 gr.

Procedimiento

- ➔ Formar una corona con la harina y la sal.
- ➔ Incorporar en el centro la leche, el azúcar, la manteca pomada y la levadura.
- ➔ Amasar hasta lograr una masa homogénea y lisa.
- ➔ Dejar descansar hasta que duplique su volumen.
- ➔ Desgasificar el bollo.
- ➔ Estirar y formar un rectángulo con la ayuda de un palote, enrollar haciendo presión para evitar que quede aire en el interior.
- ➔ Colocar en una budinera, tapar y dejar descansar hasta que duplique el volumen.
- ➔ Hornear a 180°C por aprox. 35min.

Prueba de cocción: desmoldar el pan caliente con cuidado y golpear la base, si suena “hueco” está cocido.