

Pan alemán



INGREDIENTES

PREPARACIÓN

Masa previa

• Agua	100 CC
• Harina 000	200 GR
• Levadura fresca	20 GR
• Miel	10 GR

Realizar la masa previa una hora antes.

Amasijo

• Harina 000	400 GR
• Harina de malta	5 GR
• Aditivo	5 GR
• Azúcar	25 GR
• Sal fina	5 GR
• Leche en polvo	7,50 GR
• Agua	75 CC
• Levadura fresca	15 GR
• Cerveza negra artesanal	125 CC
• Manteca	30 GR

Mezclar la harina con el aditivo, azúcar, polvo de malta, leche en polvo y la sal.
Incorporar el agua, la levadura y cerveza; cuando la masa se integre, agregar la masa previa y por último la manteca. Amasar hasta que la masa esté homogénea, dar vueltas de sobadora o palote hasta que quede lisa y cortar del tamaño deseado.
Bollar, dar reposo de 20 a 30 minutos, después de ese tiempo dar la forma definitiva.
Colocar en placas previamente enmantecadas. Llevar a cámara fermentadora a 30°C y 70 % de humedad relativa; hasta que fermente al doble de su volumen. Hacer cortes profundos.
Hornear a 200°C con vapor durante aproximadamente 30 minutos.
Cuando salen del horno pintar con chuño.

Decoración

• Semilla de amapola	50 GR
• Semilla de lino	50 GR
• Semilla de sésamo	50 GR