

Pan integral

Ingredientes:

Harina de trigo 500 gramos

Levadura 30 gramos

Manteca 50 gramos

Centeno molido 50 gramos

Salvado de trigo 50 gramos

Huevos 2

Leche 250 ml

Azúcar una cucharada

Sal una pizca

Preparación:

Disolver la levadura en 2 cucharadas de leche, incorporando una cucharada de harina y otra de azúcar. Dejar que leve al doble de tamaño.

Disponer la harina formando una corona. En el centro poner la levadura, los huevos, el centeno, el salvado, la manteca, la leche tibia y la sal. Amasar hasta obtener un bollo liso.

Dejar reposar en un lugar tibio unos 30 minutos sobre una bandeja de horno enharinado. Hornear en horno moderado durante 20 minutos.

Pan alemán - Deutsche Brot

Ingredientes:

Harina de trigo 400 gramos

Levadura 20 gramos

Azúcar

Cerveza 120 ml

Agua 120 ml

Leche una cucharada

Sal una cucharadita

Manteca 40 gramos

Preparación:

Desleír la levadura en la leche. Agregar una cucharada de harina y otra de azúr. Dejar levar en un lugar tibio.

Poner la harina en un bol. Incorporar la cerveza, la levadura, la sal y la manteca. Mezclar agregando agua hasta obtener una masa que se desprende de los bordes del bol. Dejar leudar en el bol, tapándolo con un repasador, en un lugar tibio.

Dividir la masa en dos partes, dándoles una forma alargada y luego acomodarlos en una placa enmantecada. Hacerles a cada pan 3 cortes profundos en diagonal. Poner nuevamente en un lugar tibio hasta que aumenten al doble de su tamaño.

Cocinar en horno moderado, en cuyo fondo se habrá colocado una lata con agua, durante 35 a 40 minutos.