Gotxei



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan de suero de leche

45min · 4 raciones · 567 kcal

Ingredientes

- **7 g** de levadura
- **300ml** de suero
- **400grs** de harina de fuerza
- **7g** de sal
- Stevia
- **1** huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**76 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Activa la levadura mezclándola con el suero de leche, deja reposar 10 min.
2. Mezcla con la harina, resto del suero y la sal y amasa bien unos 5 minutos.
3. Deja fermentar en un bol aceitado y tapado 2 horas (hasta que doble el tamaño).
4. Vuelve a amasar hasta que quede bien firme, divide la masa en cuatro, forma bolitas con tensión y dispónlas en el molde con papel de horno.
5. Deja fermentar tapado 1 hora.
6. Precalienta el horno a 220 grados, pincela con huevo y leche batidos y hornea a 180°C durante 30-45 minutos.

RECOMENDACIONES

El suero aporta a la masa un efecto similar al de la leche, dejando una miga tierna, blanca y suave, con un aroma especial. Una mezcla perfecta entre pan de leche y pan brioche. Gracias al suero aguanta más tiempo tierno, hasta una semana.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei