

PAN FRICA Y DE COMPLETO



INGREDIENTES

500 grs de harina s/p
15 grs de levadura seca
10 grs de sal
25 grs de azucar gr.
25 grs de manteca
15 grs de leche en polvo
1 huevo
100 grs de semilla de
sésamo blanca

PREPARACION

1. Hacer mice an pleace
2. Hacer leudo
3. Hacer corona ,sal por alrededor y agregar todos los ingredientes al centro de la corona y formar una masa homogénea y elástica.
4. Dejar fermentar por 40 minutos ,desgasificar .
5. Cortar y ovillar trozos de 40 a 50 grs de masa.
6. Formar los diferentes modelos aplastar para frica, enrollar para hotdog.
7. Fermentar por 40 minutos en ambiente templado
8. Hornear por 20 minutos a 180 grados.