

# PAN CON ORÉGANO

Receta



Gapp

# PAN CON ORÉGANO



## PREPARACIÓN

En un envase, agregar todos los ingredientes, mezclar por 4 minutos y luego amasar durante 15 minutos. Después, dejar descansar la masa, tapada, por 10 minutos. Hacer un amasado intenso durante 5 minutos. Repetir los últimos dos pasos hasta lograr una masa suave y lisa.

Dividir la masa en 8 partes iguales y darles forma de bola cubrir las porciones y dejar descansar 10 minutos.

Estirar con rodillo y dar forma de chola. Enrollar hacia usted para formar el pan.

Colocar la masa (pastones) en bandeja engrasada con manteca vegetal y dejar fermentar, tapados, en un lugar fresco hasta que dupliquen su tamaño (60 min.). Al pasar este tiempo, justo antes de hornear, barnizar con huevo y leche, colocar el orégano realizar varios corte con hojilla a lo largo de cada pastón (masa). Hornear a 250° C durante 10 minutos. Bajar a 180° C y hornear durante 10 minutos más.



**PREPARACIÓN**

**35-40 min.**

**Fermentación Final**

**60 min.**



## INGREDIENTES

500 g harina todo uso  
200 g agua  
65 g leche líquida  
6 g levadura instantánea  
9 g sal  
13 g azúcar  
30 g margarina  
Orégano

**Maestrías en Panadería**

**+58 212-2842646**

