DESAYUNO

PAN CON CERVEZA TIPO MASA MADRE

Valen Mac Quliffe

Ingredientes

- 1/3 taza de agua
- 20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 3 tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharada de sal
- 1 botella o lata de cerveza (aprox. 350 ml)
- Harina adicional, cantidad necesaria

Preparación

- Mezcla en un pocillo el agua, la levadura y el azúcar. Revuelve y deja reposar 10 minutos.

- En un bowl, mezcla la harina, la sal, la levadura activada y la cerveza con una cuchara de palo hasta integrar. Tapa y deja leudar 2 horas en un lugar tibio.

- Cuando falten 30 minutos para terminar el leudado, precalienta el horno a 250 °C e introduce una olla con tapa apta para horno para que se caliente.

- Pon papel para hornear sobre la mesa, espolvorea harina y pasa la masa. Con las manos enharinadas, forma una bola.

- Retira con cuidado la olla caliente, coloca dentro la masa usando el papel como apoyo y haz un par de cortes en la superficie.

- Tapa y hornea a 250 °C durante 15 minutos. Retira la tapa, baja a 180 °C y hornea 30 minutos más o hasta que esté dorado.

