

# Receta de pan pebete argentino



Receta de pan pebete argentino

Receta de pan de pebete típico argentino, **muy fáciles de preparar y también muy versátiles**, ya que se pueden utilizar también como pan de hamburguesa, formando bollos de 90 gramos o pan para panchos, con bollos de 70 gramos.

## ¿Cómo hacer pan pebete argentino?

Al preparar pan pebete se recomienda **elaborar inicialmente un pre-fermento** que luego incorporas a la preparación global cuando ya haya comenzado a burbujear.

# Información Nutricional

Categoría: [Panes Básicos](#)

Cocina: [Argentina](#)

Calorías: 400

Preparación: 130 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 6 personas

## Receta de pan pebete argentino

### Ingredientes

#### 1. Pre-fermento

- 50 ml agua tibia
- 25 g levadura fresca
- 5 g azúcar

#### 2. Masa de pan

- 500 g de harina
- 200 ml agua tibia
- 50 de manteca pomada
- 50 g azúcar
- 10 g sal
- 1 yema de huevo

Levadura seca	Levadura fresca
5 gramos	15 gramos
10 gramos	30 gramos
20 gramos	60 gramos

Tabla de equivalencias de

## levaduras

### Preparación

- 1. Disolver la levadura en un tazón con agua tibia, añadir el azúcar, revolver y reposar en un lugar cálido hasta que la mezcla comience a burbujear.
- 2. En un bol grande cernir la harina, abrir un volcán invertido, esparcir la sal alrededor, incorporar el agua tibia, la levadura disuelta, el azúcar y amasar por unos 10 minutos o hasta obtener una mezcla suave y lisa, añadir la manteca pomada y amasar hasta integrar todo.
- 3. Trozar bollos de masa de 120 gramos aproximadamente, extender ligeramente con la manos y plegar el borde hacia el centro, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar por unos 20 minutos.
- 4. Aplanar cada pan hasta formar un disco de unos 12 centímetros de diámetro, tomar desde cualquier punto del borde y plegar sobre el centro, lo mismo con el lado opuesto, luego plegar las puntas de los extremos dándoles dándoles forma redondeada.
- 5. Girar los panes y asentarlos con un ligero movimiento de vaivén formando un bloque rectangular de puntas redondeadas de unos 11 x 6 centímetros aproximadamente.
- 6. Distribuir los panes sobre una bandeja ligeramente engrasada separados unos 2 centímetros entre cada uno, cubrir con un paño de cocina limpio, fermentar por 90 minutos o hasta duplicar su tamaño y pintar suavemente con yema de huevo batida.
- 7. Cocinar los panes en horno pre-calentado a 200°C (392°F) por 20 minutos o hasta que estén dorados. Enfriar sobre una rejilla.
- 8. Servir los panes de pebete recién hechos, frescos, solos o rellenos a gusto.

# Recetas argentinas

Rebajas



[Recetas argentinas de mi cocina](#)  
[VER PRECIO](#)

## ¿Sabías qué?

Argentina es uno de los mayores consumidores de pan de Sudamérica, **en donde al menos un 77%** de sus habitantes lo consume una vez al día.

## Recomendamos

- [Criollitos cordobeses](#)
- [Pan ciabatta italiano](#)
- [Chipa argolla paraguaya](#)
- [Pan de muerto mexicano](#)