

# Pan de albóndigas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 10min , Número de porciones: **6**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-de-albondigas>

## Preparación

Frotar la levadura con la harina hasta reducirla a migas, agregamos la sal, el aceite y la cerveza, y comenzar a amasar en un bol amplio, ayudándose con las manos. Cuando esté más o menos amalgamado, pasar a la superficie de trabajo sin enharinar (es una masa muy manejable). Amasar durante unos 10 minutos hasta obtener una masa lisa y homogénea. Hacer una bola doblando la masa repetidas veces hacia el interior. Dejar reposar unos 10 minutos, para que la masa se relaje y luego poder estirla con mayor facilidad. Cortar 18 o 24 porciones de masa, y con un rodillo estirlas con forma redondeada. En cada porción de masa, colocar una albóndiga, y cerrar, formando una bolita. Ir colocándolas sobre un molde engrasado, separadas ligeramente. Continuar hasta rellenar el molde. Dejar leudar el pan de albóndigas mientras que se precalienta el horno a 200°C (unos 15-30 minutos). Hornear unos 30 o 40 minutos. Servir acompañado de salsa de tomate con ajo y orégano. Disfrute!  
Fuente: <http://www.larecetadelafelicidad.com/>

## Ingredientes

- 400 gramo/s Harina
- 10 gramo/s Levadura
- 250 cc. Cerveza rubia
- 50 cc. Aceite de oliva
- 10 gramo/s Sal
- 18-24 Bolitas de Carne picada

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Carne, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

