

Este pan es mi pan estrella, increíblemente delicioso y crujiente, es un pan que calentito y acogedor, es la perdición, no se puede parar de comer!!!! Yo lo hago para el aperitivo, acompañado de un dip, un pebre o una salsa y se comen hasta las migas, ahora que ya empezó el frío este pan es perfecto para acompañar una rica sopa de zapallo. Se puede usar la cerveza que uno quiera lo importante es que sea una de 330 ml., el queso cheddar le da un toque especial, el queso cheddar blanco lo compro en el mesón de los supermercados, si no lo encuentran pueden usar el amarillo, lo importante es que sea el de barra y no los laminados plásticos. Lo mejor de esta receta es que literalmente es mezclar los ingredientes y listo, nada de levadura y esperar mucho rato para ponerlo en el horno, se hace en 5 minutos, solo revolver y nada de amasar, se hornea solo 45 minutos así que en menos de una hora tenemos un pan delicioso y calentito sobre nuestra mesa.

Pan de Cerveza y Cheddar Blanco

Receta

2 tazas de harina sin polvos de hornear
1 taza de harina integral
3 cditas. de polvos de hornear
1 cdita. de sal
200 gras. de queso cheddar blanco rayado
330 ml. de cerveza a elección (botella)
50 grs. de mantequilla derretida

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular para pan con aceite en spray, reservar.

En un bol grande mezclar las dos harinas, sal y polvos de hornear. Agregar el queso y revolver, por último agregar la cerveza, mezclar bien hasta formar una masa, es bien pegote. Poner la masa en el molde reservado y esparcir la mantequilla derretida sobre el pan, llevar al horno entre 45 y 50 minutos, hasta que el pan esté dorado y firme.