

Panini all, olio

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

Aceite oliva — para engrasar

75 ml

Aceite oliva — virgen

2 cucharada/s

Azúcar

700 gr

Harina de fuerza — y algo más para amasar

1

Huevos — batido

25 gr

Levadura fresca

Sal

ELABORACIÓN

Disuelve la levadura en un perol grande con dos tacitas de agua tibias. Cierne la harina el azúcar y la sal en otro cuenco, agrega el aceite a la mezcla de levadura y añádele poco a poco la harina mezclándolo con la mano hasta que quede suave. Amásala 15m Comenzar el amasado con las manos enharinadas para evitar que la masa se le pegue a los dedos. Amasar sobre una mesa bien limpia durante unos 15 a 20 minutos. Conviene siempre plegar la masa sobre si misma para incorporar aire que facilita la formación de los alvéolos (ojos) de la miga durante la cocción. Cuando la masa ya no se pega a la mesa significa que ha terminado el amasado. Hacer un bollo con la masa y ponerla en un cuenco untado con aceite y dale vueltas para que se engrase toda. Tápala con plástico de cocina y repósala una hora en verano y hora y media en invierno o hasta que doble el volumen. Golpéala y amásala 10m o 15. Divídela en 12 trozos, forma una bola con cada uno de ellos y después barritas de unos 25cm. hazles un nudo flojo. Colócalos en la placa del horno engrasada, úntalos con mas aceite y déjalos que doblen su tamaño. Cuécelos a 200gr.15m.o hasta que estén dorados y suenen a hueco.SE TARDA ALREDEDOR DE 3 HORAS, SALEN 12 PIEZAS

En Thermomix

1cub.de aceite de oliva 2,5 cub agua 600 gr. harina de fuerza 30 gr. levadura fresca 1,5 cdita de sal 2 cdas de azúcar Agua, sal, azúcar y aceite 2 m.40°,v2.Añadir la mitad de la

harina y la levadura, programar 8 s.v6.Agregar el resto de harina y amasar en v. espiga 3m.Retirar la masa con las manos aceitadas y dividirla en trozos de 90 gr. Darles la forma deseada y colocar en tres placas, introducir en el horno precalentado a 50°, con un vaso con agua en una esquina, el vapor que desprende le ayudara a subir, tardará en hacerlo alrededor de 30m.Subir la temperatura a 225° sin abrir la puerta, cocer 30m.

MAVILLUM