

Pan dulce portugués (bollo de dios)

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

INGREDIENTES

0

1 cucharadita/s	Sal
3 cucharadita/s	Maicena
	Nuez moscada
125 ml	Azúcar
4 cucharada/s	Aceite girasol — (mantequilla, margarina)
460 gr	Harina de fuerza
3 cucharada/s	Patata — en pure
4 cucharada/s	Leche condensada
125 ml	Agua
0,50 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
1	Ralladura limón — ó ½ cucharadita extracto limón
2	Huevos
Para pintar	
1	Claros de huevo

ELABORACIÓN

Poner en el vaso el agua, el azúcar y la levadura. Programar 2 minutos a 40 grados y velocidad 2. Dejar reposar un poquito. Añadir los huevos, el aceite, la vainilla, la nuez moscada y la ralladura de limón. Mezclar unos segundos a velocidad 2. En un cuenco, mezclar la harina con los copos de patata y la sal. Incorporar la mezcla al vaso. Programar 15 segundos a velocidad 6 y, a continuación, 5 minutos a velocidad Espiga. Comprobar que la masa de despega del vaso, teniendo una consistencia blanda pero manejable. Si está demasiado blanda, añadir harina. Si está dura, añadir agua templada. Dejar reposar en el vaso, cubierto, durante una hora como mínimo. Sacar del vaso y amasar un poco, suavemente.

Formar un rollo largo (de unos 30 centímetros). Retorcerlo suavemente y, sobre placa de horno engrasada o con silpat, formar un caracol. Cubrir y dejar levar la masa otra hora, como mínimo. Precalentar el horno a 160 grados. Cuando la masa haya hecho el segundo levado, pintarla con la clara de huevo ligeramente batida e introducir en el horno durante 50/60 minutos, hasta que esté dorada. Dejar enfriar sobre rejilla.

MAVILLUM