

Bollos daneses

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
225 gr	Harina repostería
75 ml	Agua — fría de la nevera
150 gr	Mantequilla
1	Huevos — mediano batido
25 gr	Manteca de cerdo
1 cucharada/s	Azúcar glass
	Sal
15 gr	Levadura fresca
Relleno almendras	
2 cucharadita/s	Huevos — batido
25 gr	Azúcar glass
25 gr	Almendras — molida
	Amareto
Rellenos	
	Chocolate Negro — drops
	Membrillos — carne
	Mermelada — espesa muy fria, con pasas y canela
100 gr	Crema pastelera — muy fría

ELABORACIÓN

Estos bollos alegran las frías tardes de los cafés daneses, pero son famosos en el mundo entero, parecen hojaldre por el aspecto, pero sin embargo son blandos, ligeros y suaves, a la vez que crujientes en las puntas, la masa es parecida a la de los croissants.Se rellenan, de crema de almendras, de pastelera, de esas magnificas mermeladas del verano y

pasas, de especias y mantequilla, de cobertura.....de lo que os apetezca. Se pueden adornar con glasa real. La masa es distinta a casi todas las masas de levadura, no usaremos harina de fuerza, y además necesitaremos frío, mucho frío, otro requisito importante, es trabajar con ligereza, mano rápida, sin amasar, para impedir, que se desarrolle el gluten, y nos deje los bollos duros como piedras. La ligereza de estos bollos, se debe, al crecimiento que produce la levadura y al aire que queda atrapado entre las capas de mantequilla y masa. Tardaremos en total unas dos horas y media, contando con los reposos. Disolver la levadura en el agua, cernir la harina con la sal y el azúcar, para airearla, pasarlo a la th, añadir la manteca, la levadura disuelta y el huevo, batir 1 m. Solo es para mezclar, no para amasar. Pasar la masa a la mesa, florada con un poco de harina, amasarla un poco, lo justo para que podamos hacer una bola, la masa es pegajosa, pero no caigáis en la tentación de añadir más harina, en cuanto este fría dejara de pegarse, guardarla en una bolsa, y reposarla en la nevera 10 m. Amasar un poco la mantequilla, con las manos para ablandarla, ponerla entre dos flim y con el rodillo hacer una tira de 23 x 7 cm enfriar. Sacar la masa de la nevera, extenderla con el rodillo para hacer un cuadrado de 25 cm, poner la mantequilla en el centro, doblar los lados de la masa, solapándolos 1 cm, y pegar bien los bordes, para que la mantequilla no escape, pasar el rodillo, y hacer un rectángulo de 45 x15 y doblarlo en 3 Volver a guardar la masa en la bolsa y reposar en la nevera 10 m. Estirar y doblar dos veces más, dándole reposo entre una vuelta y otra, reposar 10 minutos más. La masa siempre tiene que estar fría, si vemos que empieza a ponerse pegajosa, es que se ha calentado, rápidamente a la nevera, aunque tardemos un poco más. Hay que procurar no sobarla demasiado, y trabajar con rapidez. La cantidad de relleno es una cucharadita por bollo, todo tiene que estar frío, para no estropear la masa, estos rellenos son, solo sugerencias. YA PODEMOS HACER LOS BOLLOS. Se pueden hacer todos iguales o variaditos, eso a vuestro gusto Extender, la masa en un rectángulo, sobre la mesa florada, con poca harina, hasta dejarla de medio cm. Los bordes tienen que quedar, lo mas rectos posible, si quedan ondas, se entalla con el cuchillo, cortar los bollos como os gusten, con un cuchillo bien afilado. Pintarlos con huevo batido, con unas gotas de agua y media cdta de azúcar en polvo. pasarlos a las bandejas de horno, con silpat o papel de horno, separaditos unos de otros. Espirales o Molinillos FERMENTAR

Ahora necesitaremos un poco de calor, el de la cocina es suficiente, reposan unos 15 m, mas o menos, si los metemos en una bolsa de plástica, engrasada, inflaran mejor EL HORNO Tiene, que estar muy caliente, si no la mantequilla se derrite y se sale de la masa, 220º el tiempo 10 ó 12 minutos, son suficientes para que suban y se doren pintar con un poco de mermelada de albaricoque, en caliente Están mejor recién hechos, pero si sobran se guardan en una caja hermética y no están mal, pero es mejor congelarlos.