

Bollos leche

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
40 gr Azúcar - molido
350 gr Harina de fuerza
2 Huevos
200 ml Leche
2 cucharada/s Leche en polvo
15 gr Levadura fresca
65 gr Mantequilla
1 cucharada/s Miel
0,50 cucharadita/s Sal

ELABORACIÓN

Fotos Nika

Separar de la harina 80gr y con 3 o 4 cucharadas de leche disolver la levadura y hacer una masa blanda. Hacer una cruz con un cuchillo en el centro, reposar y dejar que doble el volumen. Poner el resto de la harina mas la sal, los huevos, la miel y la mitad de la leche en la thermomix, batir 2 minutos, añadir la mantequilla a temperatura ambiente y batir un minuto. Agregar el fermento y el resto de la leche cucharada a cucharada 2 minutos v espiga. Añadir el azúcar, batir 3 minutos v espiga.

Sacar la masa y darle unas vueltas a mano en la mesa enharinada. La masa estará lista cuando al cogerla por una punta te la lleves toda de una vez, siendo una masa blanda no tiene que pegarse a la mesa ni a las manos. Añadir algo más de harina si fuera necesario.

Pasar a un cuenco grande, tapar con film y reposar hasta que doble el volumen. Cuando esté lista, en la mesa espolvoreada con harina amasar un poco, hacer un rulo y cortar trozos de 40 gramos.

Darles forma alargada afinando las puntas, pasar a una placa engrasada o con un silpat poniéndolos bien separados. Llevar aproximadamente una hora o hasta que doblen el volumen, hacer un corte muy profundo a lo largo con una cuchilla, pintar con huevo, espolvorear con abundante azúcar molido y cocer en el horno precalentado a 180° alrededor de 15 minutos. Espolvorear con azúcar molido.

Receta adaptada del libro de la marquesa de Parabere.