

Panecillos de semillas

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

INGREDIENTES

0
200 gr Harina de fuerza
Cominos
60 gr Queso - rallado curado
1 sobre/s Levadura
1 cucharadita/s Sal
1 cucharadita/s Azúcar
60 gr Margarina
100 gr Agua
100 gr Leche
200 gr Harina repostería
Sésamo

ELABORACIÓN

Se pone el agua, la leche, sal, el azúcar y la levadura, se pone 1,30 minutos a 40° velocidad 1.

Se añade la margarina y mezclar 1 minuto a velocidad 1.

Añadir el queso y mezclar 1 minuto a velocidad 1.

Añadir la harina y mezclar 3 minutos a velocidad espiga.

Tapar bien el vaso y dejar reposar 60 minutos.

Transcurrido este tiempo el volumen se habrá doblado; entonces, hacer las bolas y con un marcador, señalamos cada una de ellas

Humedecer con agua la parte que se ha marcado y a continuación rebozar con semillas de sésamo, cominos. Colocar las piezas sobre la bandeja (con las semillas hacia abajo) tapar y fermentar durante 45 minutos.

Dar la vuelta a los bollos y colocar con las semillas hacia arriba. Finalmente, hornear en horno precalentado a 200° unos 15-18 minutos. Colocar dentro del horno un vaso de agua caliente.