

Bolas nuits

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

INGREDIENTES

0
150 gr Azúcar
80 gr Leche - (templada)
125 gr Mantequilla
3 Huevos
50 gr Agua de azahar - o mejor aún unas gotas de esencia de azahar
1 Yema de huevo - (para pintar)
520 gr Harina de fuerza
30 gr Levadura fresca
Sal

ELABORACIÓN

En un bol echar los 80 gr. de leche templada y disolver la levadura, añadir unos 100 gr. de harina aproximadamente y moverlo, con una cuchara hasta que se forme una bola. Echar agua caliente en el bol y sumergir la bola de masa y dejarla hasta que suba a la superficie.

Mientras, en el vaso muy seco vierta los 150 gr. de azúcar y pulverizar 30 segundos en velocidad 5-7-9 progresivo.

Añada los 125 gr. de mantequilla, los 3 huevos, y 50 gr. de agua de azahar, y una pizca de sal.

Bata 15 segundos en velocidad 5, incorpore la harina restante y amase 1 minuto en velocidad Espiga, cuando pare, echar la masa de levadura y programar 2 minutos en velocidad Espiga.

Formar una bola, enharinarla y darle un corte en forma de cruz. Poner la masa en un recipiente, taparla con un paño y dejar que la masa suba, en un sitio templado y sin corrientes hasta que doble su volumen y se borre la cruz, (si tiene prisa puede encender el horno a 50º, coloque en una esquina un vaso con agua e introduzca la masa dejando la puerta del horno un poco abierta).

Depositar la masa sobre una tabla enharinada, amasar enérgicamente y formar bolas de unos 50 gr. aproximadamente. Colocar las bolas en la bandeja de horno, (sería conveniente colocarlas encima de papel de horno, para que no se peguen), colocarlas separadas ya que tienen que doblar su volumen, pintarlas con la yema de huevo batida, y esperar a que doble el volumen.

Podemos espolvorearlos con un poco de azúcar humedecida.

Por último, cocer en el horno a 200º durante 35 minutos aproximadamente.

NOTA

Poner el la parte de abajo del horno una bandeja con agua, para que durante la cocción tenga suficiente humedad. Si lo deseamos podemos pintarlos con un almíbar.