

PAN DE MANTEQUILLA ARROLLADITOS

Preparar la levadura

agua tibia - 100 ml = 35-40ª

Levadura seca - 6 g = 1,5 cucharaditas

5 gr de azucar

huevo completo - 1 ud.

clara de huevo - 1 ud.

guardar la otra yema para el final

sal - 5 g = 1 cucharadita

azúcar - 25 g = 2 cucharadas

aceite vegetal - 50 ml = 4 cucharadas

leche - 150 ml = 3/4 taza

harina - 500-550 g =

mezcla de relleno

mantequilla - 60 g = 3-4 cucharadas

aceite vegetal - 10 ml = 1 cuchara de postre

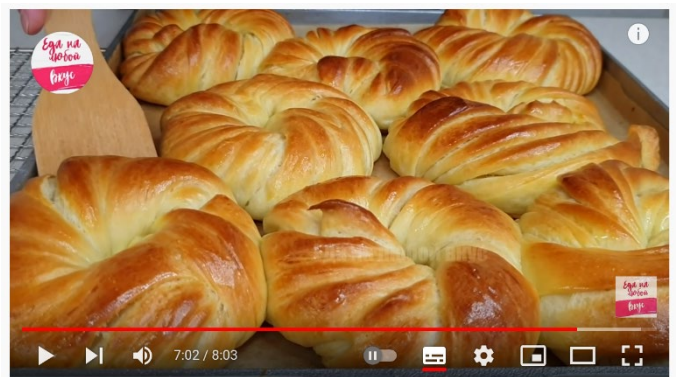
Lubricación superior

yema de huevo - 1 ud.

leche - 0.5 cucharaditas

Procedimiento:

- 1.) Preparar la levadura con el agua y el azúcar hasta que crezca por 10 minutos
- 2.) En la batidora mezclar un huevo y medio una clara con la sal el aceite vegetal la leche y 520 g de harina
- 3.) mezclar 1 y 2 en un la batidora hasta llegar a ser una bola grasosa redonda qué vamos a dejar en un bowl creciendo hasta duplicar aproximadamente 40-60 minutos.
- 4.) preparar una mezcla de la mantequilla con el aceite que nos va a servir después para lubricar la masa entre capas.
- 5.) Se prepara la mesa con aceite vegetal y se extiende la masa en forma de un rectángulo grande y pintar todo el rectangulo con la mezcla del aceite y mantequilla
- 6.) doblar la masa en tres partes y aplicar de nuevo la mezcla de aceite y mantequilla y doblar de nuevo a la mitad y aplicar la mezcla de nuevo hasta tener cuatro capas.
- 7.) luego amasar en forma de rectángulo angosto y cortar en tiras a lo ancho
- 8.) retorcer las tiras en forma de cuerda y hacer ruedas uniendo los extremos en forma de un lazo
- 9.) cubrir y dejar reposar por 15 a 20 minutos
- 10.) Poner en el horno 190-200 por 25-30 min
- 11.) La yema sobrante mezclarla con leche y pintarlos antes de hornear
- 12.) Una vez horneados se pueden pintar de nuevo con mantequilla



<https://www.youtube.com/watch?v=evVrDLR-OJ4>