

# Pan para hotdogs 🍔 🍔 🍔

Receta para 12 panes de 80 gramos cada uno

## INGREDIENTES

460 gramos de harina  
35 gramos de azúcar  
levadura instantanea 5 gramos  
8 gramos de sal  
Leche en polvo 15 gramos  
Leche líquida fría 190 gramos  
115 gramos de agua fría

## PREPARACION

Disolver la levadura con unos días gramos de azúcar en el agua tibia hasta que se active . Esto podría durar unos 10 minutos

Prepararlos otros ingredientes secos como la harina la sal la leche en polvo junto con la leche fría y mezclarlos en la batidora. Posteriormente agregar 65 gramos de mantequilla sin sal

Amasar la masa durante 6 minutos., luego dejarla tapa con una toalla durante 60 minutos hasta que doble su tamaño

La masa se corta en trozos de 80 gramos cada uno.

Se amasa en forma de rodillo de unos 7 cm de largo y se colocan en un molde plano

Se dejan crecer tapados nuevamente durante 45 minutos

Mezclamos un **huevo + 1 cucharada de leche líquida** Pintamos la masa con la mezcla de huevo de arriba.

Hornear en horno precalentado a 190° unos 13 a 15 minutos

hasta que la superficie se vuelva dorada

Fuente: <https://www.instagram.com/reel/CIRloPTjdth/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D>

