

PAN TURCO

INGREDIENTES:

350 gramos de harina fuerza
100 ml de leche entera TIBIA a 40 °
100 ml de agua tibia a 40°
50 gr de azucar
40 ml de aceite de oliva
3 gr de levadura seca
7 gr de sal
6 cucharadita de mantequilla suave

PROCEDIMIENTO:

- Disolver la levadura en la leche y el agua tibias con una cucharada de harina de la totalidad de la harina. Dejar reposar por unos 20 a 30 minutos esta mezcla hasta que forme una capa gruesa de espuma en la parte superior.
- Aparte mezclar la harina, el azúcar, la sal y posteriormente incorporarle la mezcla de la levadura. Cuando ya esté uniformemente mezclada en la batidora. Sacar de la batidora y amasarla a manos unos minutos de forma envolvente, luego poner de nuevo en la batidora y dejar reposar unos 20 minutos cubierta por un paño .
- Empezar a batir nuevamente e ir agregando el aceite poco a poco hasta que se incorpore.
- Aun estando muy húmeda la masa sacarla de la batidora y terminar de incorporar el aceite con las manos. Esto puede tardar unos 10 minutos en lograrse.
- Formar una bola y colocar en un bowl en un espacio cálido y dejar reposar por una hora y media.
- Amasar la bola y sacarle el aire por unos 5 minutos y luego dividirlo en 6 partes iguales.
- Amasar cada pedacito hacia adentro y luego cerrar hasta formar una bola lo más redonda posible. Luego amasarlo en forma de óvalo (ver imagen)
- Colocarle la cantidad de mantequilla suave y esparcirla por todo el óvalo. Enrollarlo a lo largo y amasarlo para hacerlo más largo. Retorcerlo como tornillo y unir los extremos.
- Dejarlo reposar en un lugar cálido por espacio de 1 hora.
- Se puede pintar por encima con yema de huevo y si se quiere se le pueden colocar semillas de sesamo o granos de sal.
- Hornear 22 a 25 minutos a 190°C (Primero 10 minutos cubiertos con papel aluminio para que no se quemen mucho por encima, y los últimos 10-15 minutos quitar el papel aluminio para que se doren bien.).

