

PAN DE LECHE CON CHISPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 120 ml de leche tibia 41°C
- 5 gr de azúcar
- Levadura seca (4 gramos)
- Media cucharadita de sal (1.5 gramos)
- 250-260 gramos de harina fuerza
- 25 gr. De azúcar
- 1 huevo entero pequeño
- 35 gr mantequilla suave
- 75 gr de chispitas de chocolate

PROCEDIMIENTO

- Mezcle con un agitador la leche caliente el azúcar y la levadura y déjelo reposar en un bowl por unos 15 minutos.
- Aparte mezcle la harina, el azúcar, la sal, el huevo y por último la mantequilla en la batidora a baja velocidad durante 5 minutos agregue la mezcla de la leche y la levadura hasta que se forme una masa manejable que se despegue de los bordes del recipiente.
- Saque de la batidora y amase por unos 3 minutos con las manos hasta formar una bola
- Coloque la bola en un bowl ligeramente aceitado y deje que fermente por una hora o hasta que doble su tamaño. (puede colocarlo en un lugar cálido como puede ser dentro del horno)
- Una vez que haya crecido amase nuevamente la masa sacándole todo el aire y divídala en unas 8 piezas iguales 38 gr c/u. amase cada una por individual enrollando hacia adentro hasta formar pequeñas bolitas las cuales puede ir colocando en un molde plano. deje reposar en la bandeja unos 30", luego puede pintarlos con yema de huevo con leche
- Precaliente el horno a 180° y coloque la bandeja por unos 20 a 25 minutos o hasta que la parte superior esté dorada si empieza a notar que muy tempranamente se empiezan a dorar puede colocarle un papel aluminio por unos minutos para evitar que se doren demasiado.
- Una vez que salgan del horno puede pasarle una brocha con mantequilla.

