

PAN DE LECHE (bollitos)

INGREDIENTES

- 140 ml de leche tibia 41°C
- Levadura seca (3gramos)
- Media cucharadita de azucar
- Media cucharadita de sal (3 gramos)
- 300 gramos de harina fuerza
- 3 cucharadas de leche condensada
- 1 huevo entero pequeño
- 28 gr mantequilla suave

PROCEDIMIENTO

- Mezcle con un agitador la leche caliente con media cucharadita de azucar y la levadura y déjelo reposar en un bowl por unos 15 minutos, hasta que forme espuma.
- Aparte mezcle la harina, la leche condensada, la sal, el huevo en la batidora a baja velocidad durante 5 minutos y luego 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.
- Agregue a la bola la mantequilla y continúe amasando 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 6 piezas iguales de 95 gr c/u. amase cada una por individual enrollando hacia adentro hasta formar pequeñas bolitas. Cubralas por 10 minutos con papel transparente. Luego amaselas con rodillo y luego enrollando a lo largo formando rollitos de unos 20 cm de largo , que puede ir colocando en un molde cuadrado . Luego deje reposar en la bandeja unos 30”.
- Antes de meter al horno puede “pintarlos” con yema de huevo con leche.
- Precalienta el horno a 170º y coloque la bandeja por unos 18-20 minutos o hasta que la parte superior esté dorada. OJO: 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.

