

PAN DE LECHE BOLLITOS EN FORMA DE BURBUJAS

INGREDIENTES

1 vaso de leche tibia 41°C (240 ml)
1 cucharadas de azúcar (25 gramos)
Levadura seca (5 gramos)

--APARTE-----

Media cucharadita de sal (4 gramos)
390 gramos de harina fuerza "cernida"
1 cda de azúcar
1 huevo entero
60 gr mantequilla suave

Topping : Dos cucharadas de mantequilla derretida mezclado con una cucharada de miel

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 el azúcar restante un huevo la mantequilla la sal y una taza de la harina con un gancho de amasado a baja velocidad durante 2 minutos agregue despaciosamente la harina hasta ir formando una masa manejable que se despegue de los bordes del recipiente. Y agregue la levadura fermentada.
- Amase por unos 3 minutos con las manos ligeramente enharinadas
- Coloque en un bowl ligeramente aceitado y deje que fermente por una o dos horas o hasta que doble su tamaño puede colocarlo en un lugar cálido lo que disminuirá su tiempo de fermentación.
- Una vez que haya crecido amase nuevamente la masa sacándole todo el aire y divídala en 14 piezas iguales . amase cada una por individual enrollando hacia adentro hasta formar pequeñas bolitas las cuales puede ir colocando en un molde profundo cuadrado hasta completar la totalidad de las bolitas.
- Precalienta el horno a 178° 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 la brocha con el topping que hizo con la mantequilla y la miel deje enfriar por unos minutos antes de servir a temperatura ambiente aguantan entre 2 y 3 días y en el refrigerador hasta una semana.

