BOLLOS SUIZOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 4 HUEVOS
- 600 GR. de HARINA DE FUERZA
- 120 MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 75 GR. de AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de SAL
- 1 PUÑADITO de SEMILLAS DE SÉSAMO
- 170 GRS. de LECHE
- PARA LA DECORACIÓN
- AZÚCAR
- UNAS GOTAS de AGUA DE AZAHAR
- HUEVO BATIDO

Preparación:

Paso 1

Ponemos los ingredientes en la cubeta de la panificadora en este orden, la leche templada, los huevos batidos,la mantequilla, la harina ,la levadura,las semillas y el azúcar, programamos la máquina en menu amasado.

Paso 2

Cuando halla terminado el ciclo de fermentacíon, sacamos la masa de la cubeta y la amasamos un poco con las manos para desgasificarla.

Paso 3

Hacemos bolas de unos 60 gramos aproximadamente y los ponemos en la bandeja del horno sobre papel parafinado, los metemos en el horno apagado hasta que hallan triplicado su volumen.

Paso 4

Hacemos un corte en la parte de arriba a todo los largo, los pintamos con huevo batido, ponemos el azúcar húmeda con el agua de azahar por todo el corte, las metemos en el horno precalentado a 210 grados durante 10 minutos aproximadamente.