

Creador: Cherinesrc



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Amasar bien

Descripción:

Pan dulce.

Ingredientes para 8 personas :

- 500 gr de harina de fuerza
- 250 gr de leche hervida
- 13 gr de levadura fresca
- 2 huevos de talla mediana
- 35 gr de azúcar
- 5 gr de sal
- 25 gr de aceite de oliva
- 60 gr de mantequilla derretida
- 1 yema 2 cucharadas de leche para pintar la Pogacha

Preparación:

Paso 1

Hervir la leche durante 2 minutos poniendo un poco mas ya que al hervir se evapora, enfriar hasta los 35 C° y pesar 250 grm añadir el azúcar y la levadura desmenuzada remover hasta que el azúcar y la levadura se diluyan y dejar la solución en reposo unos 15 minutos para que se active la levadura; mientras casca 2 huevos añade la sal, bátelo, una vez que la levadura se vea con burbujas añádelo a los huevos y remueve muy bien tamiza la harina en la mezcla con la ayuda de una cuchara remueve pero sin llegar hacer una bola añade el aceite e intégralo a la masa tapa el recipiente y deja la masa en reposo durante 20 minutos

Paso 2

vuelca la masa sobre la mesa limpia y seca amasa con la técnica de Bertinet hasta que se vuelva lisa y brillante y deje de pegarse a la mesa se tardara aprox 14 minutos poner en el bol y dejar que suba el doble de su volumen a 20 °C tardara aproxim 1 hora y cuarto deshinchala la masa dejar que suba otra vez en 2 o 2 y medio veces su tamaño tardo en subir 1 hora y cuarto.

Paso 3

Coger un molde de unos 28 cm y untarlo con mantequilla forrar el fondo con papel para hornear. Volcar la

masa sobre la mesa, amasar unos 2 minutos espolvorea la mesa con harina, enharina ligeramente la masa y pésala divídela en 8 trozos del mismo peso haz bolitas tapa las bolitas con film y déjalas en reposo unos 15 minutos estira la bolitas en rectángulos de 20 ctm de largo y 15 de ancho hacerlo en dos sesiones, al principio estirar un poco todas las bolitas y a la segunda vuelta termina de estirarlas en rectángulos unta los 4 rectángulos con mantequilla derretida colocar los otros 4 rectángulos encima de cada uno de los anteriores untar los de arriba solo a la mitad enrollar los rectángulos longitudinalmente corta los extremos de los rollos de unos 4 cmt de largos los rollitos que han quedado

Paso 4

córtalos en triángulos coloca los triángulos en circulo los extremos ponlos en el centro del circulo tapa el molde con film transparente y dejar subir al doble del tamaño cuando falte 20 minutos para el levado encender el horno a 180 °C con calor abajo o si no arriba y abajo

Paso 5

10 minutos antes de meter al horno bate una llema de huevo con 2 cucharadas de leche y pintala (tarda en subir a 23 grados 1 hora) hornear unos 30 minutos hasta que quede como a ti te gusta, estar pendiente del horneado, si ves que se dora demasiado tapala con aluminio sacala del horno espera a que se temple y desmoldala y pintala con la mantequilla que te sobró.