

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 500 g de harina de fuerza
- 30 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 10 g de leche en polvo
- 280 ml de agua
- 15 g de levadura fresca de panadería
- 15 g de azúcar
- 10 g de sal

**Preparación:**

## Paso 1

En un cazo fundimos la mantequilla a fuego medio hasta que se ponga de color dorado, cuidao que no se queme. Dejamos enfriar. En un bol ponemos la harina, el azúcar, la leche en polvo y la sal. Hacemos un volcán y en el centro vertemos el agua y la mantequilla, mezclamos todos los ingredientes de manera envolvente, y cuando la masa esté lisa añadimos la levadura (previamente disuelta en un poco de agua tibia) y volvemos a amasar. Cuando la masa esté lisa, brillante y manejable la dividimos en trozos de 60-80 g y los dejamos reposar 30 minutos. Formamos los panecillos definitivos sobre la encimera o la mesa de trabajo espolvoreada de harina cerrando los extremos de las piezas hacia dentro, como si doblásemos un pañuelo. Los colocamos con los pliegues hacia abajo encima de la bandeja que irá al horno y dejamos reposar de nuevo, hasta que doblen su volumen. Precalentamos el horno a 250 °. Cuando los bollitos hayan levado, bajamos el horno a 220° y los introducimos pulverizados con agua en spray. Horneamos 15 minutos, hasta que la superficie se dore.