

# 1 BARRITA DE PAN Y 4 BOLLITOS PREÑADOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Tenia ganas de hacer estos bollitos preños que rícoos con el choricito

## Ingredientes para 2 personas :

- 240 ml de agua templada
- Una pizca de azúcar
- La mitad de un cuadrado de levadura fresca (mercadona)
- 234 gr de harina de fuerza
- 200 gr de harina normal
- Una pizca de sal
- 4 chorizos pequeños

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Mezclar todos los ingredientes por el orden que esta (menos los chorizos) y amasar hasta conseguir que no se pegue en la manos y quede una masa suave. Yo lo amase en la panificadora en el numero 9. Ponerla en un bol y taparla con un paño, dejarla reposar una hora por lo menos. Cuando haya subido volver a amasarla un poco. Yo cogí 4 cachos pequeños de masa la estire con el rodillo y puse lo chorizos y los enrolle. Con el resto de la masa hice una barra de pan le dí unos cortes con el cuchillo por encima. Puse en la bandeja del horno papel para horno y puse todo encima a 200° hasta que veáis que esta dorado. ¡¡Y A COMER!!