1 BARRITA DE PAN Y 4 BOLLITOS PREÑADOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 preñaos que ricooos con el choricito

Ingredientes para 2 personas :

- 240 ml de agua templada
- Una pizca de azúcar
- La mitad de un cuadradito 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 barrita 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 200º hasta que veáis que esta dorado. ¡¡Y A COMER!!