Pan dorado

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto



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
- 280 ml. de Agua
- 10 g. de Sal
- 7 g. de Levadura instántanea de panadería
- 30 g. de Mantequilla
- 15 g. de Azúcar
- 10 g. de Leche en polvo

Preparación:

Paso 1

Calentar la mantequilla en un cazo hasta que esté dorada. Dejar enfriar en un bol de plástico (para evitar que se endurezca). Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar, leche en polvo y levadura) e incorporar la mantequilla y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y formar bolas de 80 g. Tapar con un trapo húmedo y dejar reposar 30 minutos. Formar los panecillos y dejarlos reposar, tapados con el trapo húmedo, durante una hora. Hacerles un corte en cruz y hornearlos a 220 grados durante 16-18 minutos, poniendo una olla con trapos mojados en el horno, para que cree vapor (si se evapora el agua de los trapos, añadir más). Dejar enfriar encima de una rejilla.