Bollicao

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 g de harina de fuerza
- 60 g de mantequilla
- 15 g de levadura de panadero (1 sobre)
- 40 g de azúcar
- 2 huevos
- 250 ml de leche
- 1/2 de cucharadita de aroma de vainilla
- 10 g de sal
- Onzas de chocolate (con leche, negro,..)
- 1 huevo batido para barnizar

Preparación:

Paso 1

Deshacemos la levadura en la leche tibia. En un bol mezclamos el harina con la sal, hacemos un huequito y disponemos en él, la leche con la levadura desleída, la mantequilla (a temperatura ambiente y cortada en pequeños trocitos), los huevos batidos, el aroma y el azúcar. Amasamos integrando todos los ingredientes hasta que la masa nos quede lisa y manejable. Al principio nos ayudaremos de una cuchara de madera y después continuaremos con las manos. Cuando la masa esté lista, hacemos una bola y la dejamos reposar, tapada, hasta que doble su volumen. Transcurrido el tiempo, y con la masa levada, traspasamos a la mesa enharinada y presionamos un poco para desgasificar. Cortamos porciones de unos 60 o 70 g, estiramos con el rodillo haciendo una forma rectangular, y en el medio disponemos las onzas de chocolate elegido. Cerramos y presionamos bien para que el relleno no se nos salga al hornear. Los disponemos en una fuente, cubierta con papel de hornear y dejamos levar nuevamente una hora más o menos. Mientras tanto precalentamos el horno a 180º. Cuando hayan levado, los pintamos con cuidado con huevo batido y horneamos unos 15-20 minutos, vigilando que no se nos doren demasiado.