Bollitos enrollados

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 175 ml de agua
- 2 sobres de levadura de panadería
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de zumo de limón

Preparación:

Paso 1

En un bol disponemos todos los ingredientes de la receta, menos la levadura y el agua. Empezamos a añadir agua y a mezclar los ingredientes, añadimos poquito a poco todo el agua que indica la receta. Seguimos removiendo hasta que la masa absorba todo el líquido. En éste punto añadimos la levadura y amasamos continuamente para integrarla. El resultado es una masa brillante, lisa y manejable. La dejamos reposar alrededor de unos 45 o 60 minutos. Pasado el tiempo, dividimos la masa en tantas porciones como queramos realizar. Los estiramos de forma rectangular y enrollamos un poco uno de los lados largos del rectángulo, lo vamos enrollando sobre sí mismo desde uno de los extremos, de forma oblicua. Dejamos levar unos 30 minutos o hasta que observemos que la masa ha crecido. A medio levar pincelamos la superficie con huevo batido, teniendo especial cuidado en no presionar en exceso para que no se baje la masa. Mientras levan, vamos precalentado el horno a unos 180º aproximadamente, por último horneamos unos 15 minutos o hasta que la superficie se ponga dorada.