Panecillos Parker House

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 560 g de harina de fuerza
- 60 g de mantequilla derretida
- 250 g de leche
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 1 sobre de levadura de panadero

Preparación:

Paso 1

Mezclamos la leche tibia con la sal, la mantequilla derretida y los huevos batidos. Cuando esté todo perfectamente integrado añadimos la harina mezclada con las cucharadas de azúcar. En el centro, hacemos un agujerito e incorporamos la levadura y amasamos la mezcla, hasta que nos quede perfectamente lisa y manejable (unos 10 minutos). Hacemos una bola y dejamos reposar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, hasta que haya doblado su volumen (90 minutos). Cuando esto suceda amasamos levemente para que pierda las burbujas de aire y dejamos reposar unos 10 minutos. Dividimos la masa en porciones pequeñas, que crecen que da gusto, les damos forma y dejamos levar de nuevo en la bandeja (forrada con papelde horno) donde se cocinarán; tapados con un paño de cocina. Antes de introducir en el horno pincelamos con leche y azúcar. Horneamos a 175 º unos 15 o 20 minutos.