Bollos de mantequilla de Bilbao

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Fernando Gonzál



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

Descripción:

Para unos 24 bollos de 70 g.

Ingredientes para 10 personas :

- Para la masa madre:
- 160 g de harina de fuerza
- 150 ml de leche entera tibia
- 33 g de levadura fresca
- Para la masa:
- 590 g de harina de fuerza
- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 100 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de miel
- 200 ml de leche entera
- 100 g de masa madre
- 1 cucharadita de sal
- Para decorar:
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche o nata
- Azúcar granillo ligeramente humedecido
- Para la crema de mantequilla:
- 150 g de azúcar granillo
- 30 ml de agua
- 2 claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 pizca de sal
- 300 g de mantequilla a temperatura ambiente

Preparación:

Paso 1

Para preparar la masa madre vamos a disolver la levadura desmenuzada en un bol con la leche tibia, tiene que disolverse por completo. Justo en ese momento le añadimos la harina y mezclamos la masa hasta que esté homogénea. Formamos una bola y le hacemos una cruz antes de dejarla reposar en un lugar cálido y sin corrientes de aire, por supuesto bien arropadito. Al cabo de 45 minutos (si la cruz ha desaparecido) estará listo para usarse, si no lo dejamos otros 15. Ahora cogemos la harina, la mezclamos con la sal y hacemos un volcán, en el hueco añadimos los huevos a medio batir, mezclamos como si no existiera un mañana y, finalmente, añadimos 50 ml de leche. Volvemos a currarnos la masa. Cuando ya esté homogénea cogemos trocitos de la masa madre y, estrujándola con los dedos, la vamos incorporando. La amasamos con energía (que así luego engordan menos) y le añadimos la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar y el resto de la leche con la masa madre y la cucharadita de miel. Ay... qué mona está quedando. Sacamos nuestro lado más salvaje y primitivo y golpeamos la masa contra la encimera, la retorcemos, la estrujamos; intensamente. Esto nos llevará como 20 minutos, pero el resultado será una masa elástica, lisa y brillante. La dejaremos descansar 10 minutos bien tapada y repetiremos la paliza (esta sólo de 10 minutos), reposaremos de nuevo y otra paliza. Vuelta a la calma: La dejamos en un bol engrasado y la tapamos con un paño, que doble su volumen. Una vez crecidita la desgasificamos y la dividimos en porciones de unos 70 g. Aquí viene cuando le damos la forma. Forramos una bandeja de horno con papel vegetal y colocamos los bollitos. Es importante dejar un espacio amplio, tienden a crecer desmesuradamente y sin control, a lo loco. Los cubrimos de nuevo y dejamos levar hasta que doblen su volumen (como 50-60 minutos), 20 minutos antes de que finalice el levado precalentamos el horno a 180º. Batimos el huevo del decorado junto con la leche o nata y pintamos los bollos con mucho cuidado para no bajarlos, espolvoreamos con azúcar granillo y damos un pequeño corte con la tijera. Introducimos al horno durante 10-12 minutos o hasta que estén doraditos. Sacamos y dejamos en una rejilla para que se enfríen. Mezclamos en un cazo los 30 ml de agua con 150 g de azúcar granillo, dejando que el agua humedezca el azúcar. Llevamos a fuego medio, sin remover para que no se nos forme cristales, hasta que nuestro almíbar alcance la temperatura de unos 109-112ºC. Mientras se está calentando lo suyo es que

montemos las claras a punto de nieve; las montamos con una pizca de sal. Una vez listo el almíbar se lo vamos añadiendo poco a poco a las claras, sin parar de batir hasta que el merengue se enfríe. Una vez frío seguimos batiendo y vamos añadiendo poco a poco y a buena velocidad la mantequilla, pedacito a pedacito. El resultado tiene que ser cremoso. Abrimos los bollos por la mitad con un cuchillo de sierra y rellenamos con nuestra crema de mantequilla. Ongi etorri.