PAN CHINO

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

Descripción:

Pan chino dulce con un toque de miel

Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr. de Harina
- 250 ml. de Agua
- 30 gr. de Mantequilla
- 2 cucharadas de Miel
- Pizca de Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos en la cubeta de la panificadora todos los ingredientes menos la harina y la levadura, programamos modo amasado, durante quince minutos, cuando hayan pasado los primeros cinco minutos, echamos la harina y la levadura, y dejamos que amase los diez minutos restantes. Sacamos la masa, y la dejamos levar durante media hora, tapada con un trapo. Pasado ese tiempo, hacemos bolitas y aplanamos en forma de cuadradito, y dejamos levar quince minutos. En una sarten con aceite freimos los panecillos, y los dejamos escurrir sobre papel absorbente. Estos panecillos pueden hacerse en el horno, o al vapor, yo la próxima vez, los haré al vapor y luego les daré unos minutos en aceite caliente para darles color, creo que así resultaran más ligeros de grasa, a pesar de que han quedado riquisimos, crujientes por fuera y tiernos por dentro, con ese toque dulce de la miel.