MOLLETES ANTEQUERANOS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Julio Pallero

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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 550GR. de HARINA DE FUERZA
- 50 GRS. de HARINA INTEGRAL
- 300 GRS. de AGUA
- 50 GRS, de LECHE
- 50 GR. de ACEITE DE OLIVA
- 3 GR. de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 150 GRS. de MASA MADRE
- 80 GR. de HARINA
- 60 GR. DE AGUA

Preparación:

Paso 1

En la panificadora ponemos los ingredientes de la masa madre. Se selecciona menú masa, a los diez minutos apagamos la panificadora se deja la masa dentro durante una media hora, hasta que halla doblado su volumen, agregamos los ingredientes restantes y seleccionamos menú masa, dejamos que termine el programa. Sacamos la masa a la mesa de trabajo ponemos un poco de aceite para que no se nos pegue la masa, formamos porciones de aproximadamente 100 gr. damos forma al mollete y los metemos en el horno a 200 gr. hasta que estén dorados.