BOLLOS PREÑADOS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 MIS de LECHE
- 600 GRS. de HARINA
- 4 CUCHARRAADAS SOPERAS de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- CHORIZO DE BUENA CALIDAD
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de SAL

Preparación:

Paso 1

Amasamos todos los ingredientes del pan lo tapamos y dejamos reposar hasta que halla doblado su volumen. Hecemos bolas aproximadamente de 50 grs.

Paso 2

Boleamos las bolas de pan, las estiramos con el rodillo, ponemos el chorizo y las liamos formando los bollos, los vamos poniendo en la bandeja del horno los tapamos y dejamos fermentar hasta que hallan triplicado su volumen. Si queremos hacerle cortes ahora es el momento de hacerlos antes de meterlo en el horno despues de la fermentación.

Paso 3

Los metemos en el horno precalentado a 200º hasta que este dorado.