Bolas de pan con mantequilla de ajo de Jamie Oliver

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 800 g de Harina de fuerza
- 200 g de Sémola de trigo fina
- 14 g de Levadura deshidratada
- 1 cucharada de Azúcar
- 1 manojo de Perejil fresco
- 200 g de Mantequilla con sal
- 3 dientes de Ajo

Preparación:

Paso 1

Para hacer la masa, mezclar la sémola y la harina y añadir una cucharadita de sal sobre una superficie limpie y hacer un volcán. Echar la levadura en 650 ml de agua templada y disolverla con un tenedor. Reposar unos minutos y añadir a la harina. Ir mezclando la masa desde el centro hacia el exterior, sin prisas. Una vez toda la harina se haya unido, formar una bola. Amasar durante 10 minutos más o menos. Dejar reposar 45 minutos en un bol engrasado y cubrir con un paño húmedo. Picar el perejil y el ajo muy finos y echarlos en un bol. Mezclar con la mantequilla y añadir pimienta negra y sal. Envolver en un papel film y dejar reposar en la nevera. Preparar tres bandejas de horno con papeles de hornear. Dividir la masa en cuartos y cada cuarto en cuatro trozos. De esos trozos ir sacando porciones de 80 g. Formar bolas con ellas y colocar en las bandejas. Cubrir con un paño húmedo y reposar otros 20 minutos. Precalentar el horno a 180º y hornear durante 10 ó 12 minutes, hasta que se doren. Comporbar que están cocinadas golpeando la base; tienen que sonar a hueco. Dejar enfriar y servir junto a la mantequilla de hierbas.