

DESAYUNO

MARRAQUETAS FÁCILES



Ingredientes:

- 7g de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar flor
- 600g de harina
- Aceite
- 1 huevo

Preparación:

- Poner en una taza 7 g de levadura seca (o 20 de levadura fresca) ,1 cucharada de azúcar flor y 50 ml de agua tibia. Mezclar y dejar reposar en un lugar templado y obscuro por 15 minutos.
- En un Bowl poner 600 g de harina (si tienes de fuerza mejor), la levadura activada en la taza, 1 cucharada de sal y 350 ml de agua tibia. Amasar a mano o en la máquina por 10 minutos.
- Hacer un bollo y dejar en un Bowl aceitado tapado por 1 1/2 hrs.
- Pasado este tiempo, hacer bolitas como pelotas de golf. En la lata del horno poner un poco de aceite y dejar las bolitas de dos en dos pegadas entre sí. Tomar los panes y dejar reposar por dos horas. La masa debería crecer el doble y las bolitas de masa deberían pegarse entre sí.
- Con un palito de bambú o la parte de atrás de un cuchillo, ponerle un poco de aceite o harina y atravesar los dos panes unidos al mismo tiempo. Así harás la raya típica de la marraqueta. Debe quedar bien marcada. Volver a tapar con un paño y dejar reposar una hora más.
- Prender el horno a 250° por lo menos 20 minutos antes de cocinar los panes. ¡Y dejar una placa pequeña o plato metálico en la base del horno, que sea metálico o enlozado para que no se rompa! Se debe calentar durante los mismos 20 minutos.



- Pincelar los panes con un huevo batido con dos cucharadas de leche. Llevar al horno y agregar 1 taza de agua hirviendo al pocillo metálico que pusiste en el suelo del horno (que está hirviendo). Esto es para que salga favor durante los primeros minutos de la cocción y es importante para que quede una capa crujiente por fuera.
- A los 15 minutos bajar el fuego ah 200 y cocinar 15 o 20 minutos más.

