

DESAYUNO

MONCKY BREAD



Ingredientes:

- 600g de harina sin polvos de hornear
- 7g de levadura seca o 20g de levadura fresca
- 2 cucharadas de miel
- 5 cucharadas de leche tibia
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar flor
- 1 huevo
- 350cc de leche tibia
- 100g de mantequilla t° ambiente
- 150 gr mantequilla derretida
- ¾ taza de azúcar morena
- 1/3 taza de azúcar y canela

Preparación:

- En un Bowl poner 600g de harina sin polvos y hacer un espacio en el centro, agregar 7g de levadura seca, 2 cucharadas de miel y 5 cucharadas de leche tibia, y tapar para que se active la levadura (15 min aprox.)
- Cuando esté activada (espumosa) , agregar 1 cucharadita de sal, 4 cucharadas de azúcar flor, 1 huevo y 350cc de leche tibia. Amasar a máquina o con mano por dos minutos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.



- Agregar a la masa 100g de mantequilla a temperatura ambiente. Seguir amasando por 10 minutos hasta que la masa esté lisa, brillante y elástica. Si la masa se pega mucho en tus manos o al gancho, le puedes agregar de a poco más harina.
- Hacer un bollo y dejar el Bowl aceitado por dos horas tapado, en un lugar tibio.
- Poner en un pocillo 150grs de mantequilla derretida en un pocillo y en otro pocillo mezclar 3/4 taza azúcar morena, 1/3 taza azúcar y canela (la cantidad que quiera)
- Cuando la masa haya doblado o triplicado su volumen sacarla, aplastar para desgasificar y hacer bolitas pequeñas (crecerán al doble para que calcules el tamaña). Ir pasando las bolitas por la mantequilla derretida y luego rodando en el azúcar con canela.
- Poner un molde, enmantequillado, de queque redondo con agujero al medio y deja las bolitas dentro de este. Que las bolitas no lleguen a más de 3/4 del molde, ya que van a crecer.
- Dejar reposar las bolitas 30 minutos en un lugar tibio y llevar al horno precalentado a 180° por 45 a 50 minutos. Si se dora Mucho en la superficie, tapar con alusa y seguir cocinando.

