DESAYUNO

PAN ROLLO DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Valeu Mac Quliffe

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 3 cebollas en juliana
- Pimienta
- ½ taza de vino blanco
- 2 o 3 cucharadas de azúcar
- 600 g harina sin polvos
- 7g de levadura seca (1 cucharada)
- 20g de levadura fresca
- 1 cucharada azúcar flor
- 100cc leche tibia
- 100 gr mantequilla derretida

Preparación:

- En un sartén a fuego medio poner aceite de oliva y 3 cebollas en Juliana. Aliñar con sal, pimienta y cocinar a fuego bajo por 10 minutos. Agregar 1/2 taza de vino blanco más 2 o 3 cucharadas de azúcar. Cocinar a fuego bajo hasta qué el líquido se evapore.
- Poner en un Bowl 600 g de harina sin polvos, hacer un volcán y poner 7 g de levadura seca (1 cucharada) o 20 g de levadura fresca, 1 cucharada de azúcar flor y 4 o 5 cucharadas de agua tibia, revolver y tapar por 15 minutos para que se active la levadura.

- Agregar a la mezcla 250 cc de agua, 100 cc de leche tibia, 1 cucharada de sal y 4 cucharadas de aceite de oliva. Amasar todo, a mano o con la máquina por 10 minutos.
- Hacer una bola y dejar descansar por 40 minutos a una hora en un bowl tapado y en un lugar cálido.
- Estirar la masa y formar un rectángulo grande y pincelar con 100 grs de mantequilla derretida, luego extender la cebolla caramelizada fría sobre la masa y enrollar como un gran brazo de reina. Formar un rollo largo.
- Con un cuchillo cortar trozos de 3 o 4 dedos de altura y poner en un molde de queque redondo y enmantequillado y separados un poco entre sí, porque van a crecer. Dejar reposar en un lugar oscuro y tibio por una hora.
- Pincelar por todos lados con mantequilla derretida y llevar al horno a 180° por 35 a 40 minutos.

LEER ANTES DE PREGUNTAR:

👉🏻 si quieres un pan integral usa 70% de harina integral y el resto harina normal.

👉🏻 puedes rellenar los rollos con lo que quieras. Puede ser Peperonata, queso, salmón....