

ENTRADAS

PAN DE AJO SÚPER ESPONJOSO



Ingredientes:

- 2 cabezas completas de ajo
- Sal de mar
- Aceite De Oliva
- Eneldo fresco
- 200 g de mantequilla derretida
- Pimienta
- 600 g de harina sin polvo de hornear
- 10 g de levadura seca
- 300 cc de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 huevos

Preparación

- Cortar la punta de dos cabezas completas de ajo y espolvorear con un poco de sal de mar + aceite de oliva + eneldo fresco y envolver en papel metálico (sellar bien) y llevar al horno a 220° hasta que sientas un intenso olor a ajo (esta es la señal) y estén muy blandos por dentro.
- En un pocillo poner 150 g de mantequilla derretida + 60, cc de aceite de oliva + sal y pimienta al gusto + el interior cremoso de los ajos asados.
- MASA: hacer un volcán con 600 g de harina sin polvo de hornear y poner en el interior 10 g de levadura seca +300 cc de leche +3 cucharadas de azúcar + 3 huevos + 1 cucharadita de sal en el borde (para que no toque la levadura).
- Dejar reposar 10 minutos y empezar a juntar los ingredientes con la amasadora (puede ser a mano también).



- Cuando esté formada la masa, agregar 50 g de mantequilla a temperatura ambiente y amasar por 10 minutos más, hasta que la masa esté homogénea, suave y muy elástica.
- Hacer una bola y dejar leudar en un lugar tibio, tapado con un paño por 1 hora.
- Poner la masa en la mesa, cortar trozos de similar tamaño y hacer pequeñas bolitas y poner en una fuente para el horno previamente aceitada.
- Tapar con un paño y dejarle leudar por 2 horas hasta que doble su volumen.
- Pincelar los panes con una mezcla de leche y huevo batido y llevar al horno precalentado a 180° por 30 minutos hasta que estén dorados.
- Apenas salen del horno, pincelar con la mezcla de mantequilla y ajo.

