

DESAYUNO

PAN HAWAIANO



Ingredientes:

- 1/2 taza de jugo de piña
- 2 cucharadas de azúcar
- 10 gr de levadura en polvo
- 1 taza de leche
- Jugo de 1/2 limón
- 4 1/2 tazas de harina sin polvo de hornear
- 2 cucharadas de maicena
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de azúcar morena
- 75 g de mantequilla derretida
- Aceite De Oliva
- Leche

Preparación

- Mezclar 1/2 taza de jugo de piña +2 cucharadas de azúcar + 10 gr de levadura en polvo, mezclar y tapar. Dejar reposando 15 minutos.
- En un pocillo aparte, hacer un “Butter Milk” mezclando 1 taza de leche + el jugo de 1/2 limón, mezclar bien y deja reposar 10 minutos. Deber verse “cortado”.
- En el Bowl de la Amasadora poner 4 1/2 tazas de harina sin polvo de hornear +2 cucharadas de maicena + 2 huevos +1 cucharadita de sal por el borde + 1/2 taza de azúcar morena +75 g de mantequilla derretida + el “Butter Milk” que estaba reposando + la mezcla de jugo de piña y levadura.



- Amasar en la amasadora o con las manos por 15 minutos o hasta que esté muy suave y elástica.
- Poner Aceite De Oliva en un Bowl y dejar reposar la masa (pasar la mano con Aceite De Oliva por la superficie de la masa) y dejar reposar 1 1/2 hrs o hasta que duplique su volumen.
- Desgacificar la masa y poner en la mesada previamente enharinada. Dividir en partes iguales y formar las bolitas como se muestran en el video.
- Ponerlas en una placa de horno previamente aceitada. Tapar con un paño de cocina y dejar reposar 1 hora.
- Pincelar con una mezcla de huevo batido y leche y llevar el horno precalentado a 190° por 20 o 25 minutos o hasta que estén dorados en la superficie (puede ser unos minutos más si los haces más grande).

