

ENTRADAS

ROLLOS DE AJO ASADO Y PAN BRIOCHE



Ingredientes:

- 10 g de levadura seca
- 3 cucharadas de azúcar
- 350 cc de leche tibia
- 650 g de harina sin polvos de hornear
- Levadura anterior
- Sal
- 3 huevos
- Mantequilla
- Aceite de oliva
- 3 ajos enteros
- 1 taza de cilantro
- 1 taza de perejil
- Sal de mar
- Pimienta
- Los aliños que más te gusten

Preparación

- En un pocillo poner 10 g de levadura seca + 3 cucharadas de azúcar + 50 cc de leche tibia, mezclar y dejar reposar en un lugar oscuro y tibio por 15 minutos.
- Poner en el Bowl de la máquina amasadora 650 g de harina sin polvos de hornear + la mezcla de leche y levadura anterior + 1 cucharada de sal + 3 huevos + 300 cc de leche a temperatura de ambiente.
- Amasar (puede ser a mano si quieres) por 2 a 3 minutos y agregar 100 gr de mantequilla en cubos. Seguir amasando por 10 minutos más.



- Dejar la masa en un Bowl con aceite de oliva y tapado con un paño de Cocina, en un lugar tibio por 1 1/2 hr. Pasado ese tiempo, desgasificar y poner en la mesada enharinada, estirar la masa en un rectángulo.
- Pincelar la masa con 2/3 de la mezcla de mantequilla y ajo. Enrollar como un brazo de Reina y cortar con hilo de algodón en trozos iguales.
- Poner los trozos de masa en una fuente para el horno previamente aceitada. Dejar espacio suficiente para que puedan doblar su volumen.
- Cubrir la fuente con un paño de cocina y leudar nuevamente, por 2 1/2 hr.
- Pincelar los panes con la mitad de la mantequilla con ajo restantes. Llevar al horno precalentado a 180° por 30 minutos aproximadamente. Apenas los sacas del horno, pincelar con el resto de la mantequilla.
- MANTEQUILLA DE AJO ASADO: cortar la cabeza de 3 ajos enteros y poner en el centro de un trozo de papel de aluminio. Poner sobre cada ajo un trozo de mantequilla espolvorear sal de mar y una cucharada de aceite de oliva por cada ajo que tengas. Envolver muy bien y llevar al Horno a 230° hasta que salga un intenso olor a ajo asado y estén muy blandos.
- En un pocillo picar 1 taza de cilantro + 1 taza de perejil + los ajos asados aplastados (sin piel) +150 g de mantequilla derretida + 1/2 taza de aceite de oliva + sal de mar + pimienta+ los aliño que más te gusten, mezclar todo y usar Para Pintar la masa.

