

## DESAYUNO

# MARRAQUETAS CHILENAS



### Ingredientes:

- 450 cc de agua tibia (no caliente)
- 1 cucharada o 7 g de levadura seca
- 2 cucharadas de azúcar
- 700 gramos de harina
- 1 cucharadita de sal
- Aceite de oliva
- Huevo
- Leche
- 2 o 3 hielos

### Preparación

- Poner en un pocillo 450 cc de agua tibia (no caliente) + 1 cucharada o 7 g de levadura seca + 2 cucharadas de azúcar, mezclar y dejar reposar en un lugar cálido y obscuro por 15 minutos.
- Poner en el bowl 700 gramos de harina + 1 cucharadita de sal + el agua con levadura (debe tener espuma).
- Amasar a mano o en la máquina por 10 minutos hasta que la mezcla éste suave y elástica.
- Poner la masa en un Bowl con aceite de oliva tapar con un paño y dejar reposar por 1 hora o hasta que doble su volumen.
- Poner la masa en la mesada enharinada y dividir en porciones iguales.
- Hacer bolitas y poner de dos en dos como haciendo un “8”.



- Tapar con un paño y dejar reposar 20 minutos.
- Aceitar un palito de bambú o la parte de atrás de un cuchillo y presionar sobre las dos bolitas de masa dando la forma de marraqueta.
- Dar vuelta los panes con la parte por donde hiciste la marca hacia abajo, leudar 30 minutos.
- Poner los panes en una lata con harina o levemente aceitada y pincelar con una mezcla de huevo + leche (dora).
- Llevar al horno "precalentado" a 200 grados por 20 o 25 min.
- Apenas metas los panes al horno, deja 2 o 3 hielos en el piso del horno, que estará muy caliente por el "precalentado".
- Cerrar el horno rápidamente para que el vapor generado por los hielos haga que la corteza del pan quede mucho más crujiente y el interior esponjoso.

