

DESAYUNO

PANCITOS TIPO BRIOCHE



Ingredientes:

- 1/4 taza de leche entera (o la que tengas)
- 8 gr de levadura seca
- 60 gr de azúcar
- 500 gr de harina sin polvos
- Sal
- 4 huevos
- 170 gr de mantequilla
- Aceite

Preparación

- Mezclar 1/4 taza de leche entera (o la que tengas) + 8 gr de levadura seca + 60 gr de azúcar y dejar reposar 10 minutos.
- Poner en el bowl de la amasadora 500 gr de harina sin polvos + 1 cucharadita sal + 4 huevos + la mezcla de levadura.
- Amasar a máquina o a mano por 5 minutos e incorporar 170 gr de mantequilla fría en cubos. Amasar 10 minutos más hasta obtener una masa suave, brillante y elástica.
- Hacer una bola con la masa y dejar reposar en un bowl previamente aceitado y cubierto con papel transparente y un paño. Dejar leudar por 1 hora o hasta que doble su volumen.
- Hacer bollitos y formar los pancitos. Ponerlos en la lata del horno levemente aceitada. Tapar con un paño y dejar leudar 1 1/2 o 2 horas más.
- Pincelar con huevo batido y llevar al horno a 180 grados con horno PRECALENTADO por 20 o 25 minutos.

