

ENTRADAS

PAN DE AJO



Ingredientes

- 650 g de harina
- 10 g de levadura seca
- ¼ taza de azúcar
- 300 ml de leche
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 70 g de mantequilla a temperatura ambiente
- Mantequilla de ajo, cantidad necesaria
- Huevo y leche, para pintar

Preparación

- Forma un volcán con la harina, levadura y azúcar. Pon la sal por el borde y agrega la leche. Cubre con un paño y deja leudar 15 minutos.
- Agrega los huevos y amasa a mano o con amasadora.
- Cuando la masa esté formada, incorpora la mantequilla en trozos y amasa 10 minutos más.
- Para leudado rápido: coloca la masa en un bowl aceitado, tapa y deja en un lugar templado 1 hora y media. Para leudado lento: ponla en una bolsa plástica y refrigera toda la noche.
- Coloca la masa en una mesada enharinada, corta trozos similares y forma los pancitos. Acomódalos en una fuente aceitada.



- Cubre y deja leudar 1 hora más. Pinta con huevo y leche y luego con la mitad de la mantequilla de ajo.
- Hornea a 180 °C durante 30 minutos. Al salir, pincela con el resto de la mantequilla de ajo.

