DESAYUNO

HALLULLAS CASERAS

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 500 g de harina sin polvos de hornear
- 50 g de mantequilla
- 1/2 cucharada de azúcar (según el texto original)
- 7 g de levadura fresca (la fuente también menciona aproximadamente 20 g, sin precisar claramente el tipo)
- 250 ml de agua
- 1 cucharadita de sal, o un poco más si hace falta
- 1 huevo
- 1 1/2 cucharadita de azúcar para pincelar
- Aceite, cantidad necesaria para la bandeja

Preparación

- En un bowl o en el recipiente de la amasadora, mezcla la harina, la mantequilla, el azúcar y la levadura.

- Agrega poco a poco el agua mezclada con la sal, hasta formar una masa unida y elástica.

- Amasa durante 10 minutos. Estira la masa con un uslero formando un rectángulo; dóblala y vuelve a estirar. Repite el procedimiento de estirar y doblar 6 veces.

- Estira la masa por última vez y corta los panes con un cortagalletas o un vaso del tamaño deseado.



- Pon los panes en una bandeja ligeramente aceitada y pínchalos. Tapa y deja leudar en un lugar tibio durante 1 1/2 a 2 horas.

- Pincela con la mezcla de huevo y 1 1/2 cucharadita de azúcar.

- Hornea en horno precalentado a 200 °C durante aproximadamente 15 minutos, o hasta que estén dorados.

