ENTRADAS

PAN DE HOT DOG CASERO

Ingredientes

- 4 tazas de harina sin polvos de hornear
- 7 g de levadura seca o 20 g de levadura fresca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de agua tibia
- 1/2 taza de leche tibia
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla blanda
- Huevo y 1 cucharadita de azúcar para pincelar
- Agua adicional, si la masa lo necesita

Preparación

- Pon la harina sobre la mesa formando un volcán o colócala en el bowl de la amasadora. Agrega la levadura, el azúcar y la sal.

- En otro bowl, mezcla el agua tibia, la leche tibia y el huevo.

- Incorpora poco a poco el líquido a la harina hasta formar una masa suave. Si hace falta, agrega un poco más de agua.

- Amasa durante 10 minutos. Añade la mantequilla blanda y amasa durante 10 minutos más.

- Pon la masa en un bowl aceitado, tapa y deja reposar en un lugar tibio durante 1 hora.



- Retira la masa, forma bolitas y luego cilindros. Déjalos reposar en una bandeja con papel mantequilla o silicona durante 40 a 50 minutos.

- Pincela con la mezcla de huevo y una cucharadita de azúcar.

- Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos.



