



Bonetes

Ingredientes	%	Peso (g)
MASA		
Harina panificable	100	400
Sal	1.5	6
Leche en polvo	4	16
Levadura instantánea	2	8
Huevos	10	40
Margarina	10	40
Azúcar	25	100
Agua	35	140
Vainilla	2	8
TOTAL	189.5	758

Extra: huevo batido para barnizar

Línea de tiempo



Procedimiento

1. Activa la levadura: En un recipiente coloca la levadura, un poco del azúcar y de la harina de la receta, agrega agua hasta obtener una mezcla un tanto densa. Deja fermentar en un lugar cálido.
2. Mezcla los ingredientes secos: mezcla la harina, leche en polvo, resto del azúcar y sal.
3. Mezcla los ingredientes líquidos: mezcla el fermento con el resto del agua, los huevos batidos y la vainilla.



4. Une ingredientes secos y líquidos: une en un recipiente grande los ingredientes secos y los líquidos, mezcla hasta no ver restos de harina sueltos. Deja en reposo al menos 30 minutos.
5. Amasa e incorpora la grasa: pasado el tiempo de reposo, amasa hasta observar una masa un tanto elástica, incorporar la mantequilla y termina de desarrollar el gluten.
6. Primera fermentación: Deja la masa bien cubierta con un plástico y espera a que doble su volumen.
7. Formado y segunda fermentación: desgasifica la masa, divide en porciones de 35 gramos, forma unos tubos y enrolla en espiral, colócalas en una bandeja y déjalas que dupliquen su volumen.
8. Hornear: calentar el horno a 180°C, barniza con huevo y hornea por unos 20-25 minutos.
9. Enfría sobre una rejilla.



ExilioPanadero.com