



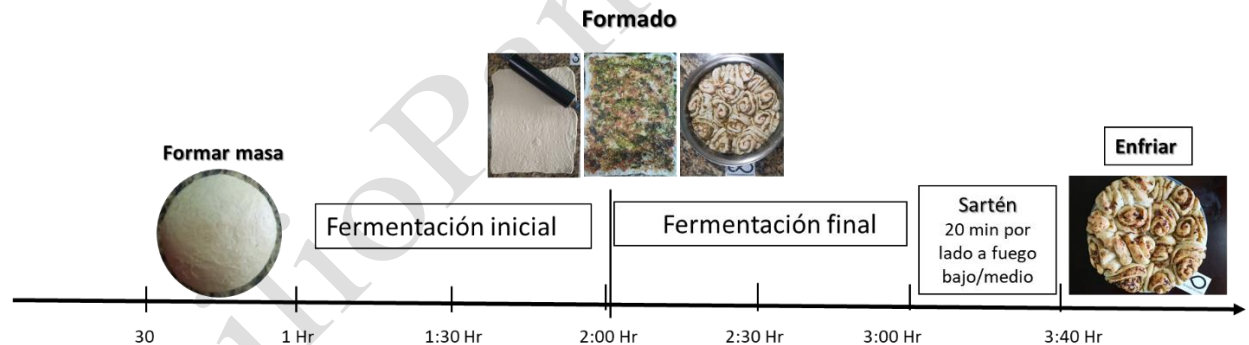
Rollitos de Pizza en sartén

Ingredientes

Ingredientes	%	Peso (g)
Harina fuerza media	100	350
Agua	43	150
Leche	21	75
Levadura instantánea	1,4	5
Azúcar	1	4
Sal	1,4	5
Aceite maíz o girasol	6	20
Total	173,8	609

Relleno (al gusto):
Salsa de tomate
Pesto
Anchoas

Línea de tiempo



Procedimiento

1. Activa la levadura: en un recipiente mezcla la levadura con el azúcar, 1 cucharada de harina y parte del agua de la receta. Mezcla y deja leudar.
2. Mezcla los siguientes ingredientes: en un recipiente grande coloca la harina con la sal, el agua restante, la leche, la levadura leudada y el aceite. Mezcla bien y deja reposar 30 minutos.
3. Amasa y desarrolla el gluten: llevar la masa a la una mesa, amasa por unos minutos, deja descansar unos 10 minutos.



4. Primera fermentación: coloca la masa en un envase engrasado ligeramente y deja que duplique su volumen.
5. Formado y segunda fermentación: lleva la masa a una mesa con un poco de harina, extiéndela en forma de rectángulo y cubre la superficie con la salsa de tomate, el pesto y las anchoas. Enrolla, corta ruedas de 1,5 cm de ancho aproximadamente, coloca en una sartén enmantecada y deja leudar nuevamente.
6. Cocinar en sartén u hornear: Coloca la sartén sobre la hornilla a fuego bajo por unos 20 minutos-debes tapar la sartén. Voltea los rollitos y vuelve a la cocinar unos 10 minutos más. También puedes hornear unos 25 minutos a 200°C.
7. Enfriar sobre rejilla.

Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 3 min velocidad 1 (ciclo 1)-dejar reposar 20 minutos.
- 6 min velocidad 2 (ciclo 2)



