



BERLINAS EXPLOSIVAS

Ingredientes (para 5 berlinas):

- ☐ 125 g harina de fuerza
- ☐ 35 ml agua
- ☐ 3 g sal
- ☐ 15 g azúcar
- ☐ 1 huevo
- ☐ 30 g mantequilla pomada
- ☐ 4 g levadura fresca de panadería
- ☐ Ralladura de ½ limón

Para terminar

- ☐ Azúcar extra
- ☐ Crema de chocolate y avellanas

Elaboración:

1. En el bol de la amasadora con el gancho colocar la harina de fuerza tamizada, la sal y en el lado opuesto el azúcar.
 2. Desmigar encima la levadura fresca de panadería y hacer un hueco en el centro para incorporar el agua a temperatura ambiente y el huevo.
 3. Amasar a velocidad media/alta hasta conseguir una masa lisa y homogénea que se separa de las paredes y el fondo del bol.
- *Este paso llevará varios minutos y la masa estará pegajosa al inicio, pero NO SE DEBE INCORPORAR MÁS HARINA, sino rascar los bordes para ayudar a que se forme una bola.
4. En ese momento añadir la mantequilla en pomada poco a poco y continuar amasando a velocidad alta hasta que esté completamente integrada.
 5. Tras varios minutos de amasado, se obtendrá una masa lisa, brillante y con la malla glutínica perfectamente desarrollada, como se puede comprobar con la prueba de la membrana.



7. Dividir la masa en porciones del peso deseado (5 porciones de 50 g cada una) y bolear hasta formar bolas regulares y lisas.
8. Poner cada bola encima de un cuadrado de papel vegetal y dejar fermentar nuevamente en un lugar cálido hasta que duplique su volumen.
9. Echar en el aceite directamente con el papel vegetal y retirarlo con unas pinzas pasados unos segundos.
10. Freír en abundante aceite caliente por ambos lados hasta que estén doradas en el exterior y hechas en el interior.
11. Colocar sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa y rebozar en azúcar por ambos lados.
12. Dejar enfriar completamente y rellenar con una manga, boquilla especial y crema de relleno de nuestra elección.

** El aceite debe estar caliente pero no demasiado coma para que no se quemen por fuera ni queden grasientas y no estén crudas por dentro.*

**Se pueden rellenar de mermelada, confitura o crema pastelera.*