



NUBES DE LECHE JAPONESAS

Ingredientes (para 20 unidades):

- 330 g harina de fuerza
 - 1 cucharadita de sal
 - 180 ml leche entera
 - 7 g levadura seca de panadería
 - 1 huevo M
 - 20 g miel
 - 23 g mantequilla pomada
-

Elaboración:

1. En un bol grande poner la harina de fuerza tamizada, la sal, la levadura seca de panadería, la leche a temperatura ambiente, el huevo y la miel, es decir, todos los ingredientes excepto la mantequilla.

*No es necesario disolver previamente la levadura en la leche.

2. Amasar a velocidad baja dos minutos para mezclar los ingredientes.

3. Subir la velocidad y amasar diez minutos más hasta obtener una masa lisa y compacta que se separe de las paredes del bol.

4. Incorporar la mantequilla pomada de una sola vez y amasar otros 10-12 minutos a velocidad media/alta hasta conseguir una masa lisa y elástica donde la mantequilla estará completamente integrada.

5. Colocar la masa en un bol ligeramente engrasado con aceite vegetal, tapar con film y fermentar en lugar cálido hasta que duplique su volumen.

6. Pasado ese tiempo, dividir la masa en porciones del tamaño deseado (por ejemplo 20 unidades de 30 g cada una).



7. Engrasar un molde cuadrado de 20 cm de lado (la forma y el tamaño del molde puede variar sin problemas) y forrar completamente con papel de horno.
8. Estirar cada porción de masa, replegar sobre sí misma y formar bolas lo más lisas y redondas posibles (ver vídeo).
9. Colocar las bolas de masa en el molde espaciadas entre sí, tapar de nuevo con film y fermentar en lugar cálido durante 40-45 minutos.
10. Espolvorear ligeramente con harina (a través de un colador) y hornear en horno precalentado a 150°C con calor arriba, abajo y ventilador durante 25 minutos aproximadamente.
11. Para evitar la coloración en el horno tapar con papel aluminio desde el principio.
12. Sacar del horno, dejar enfriar dentro del molde 15 minutos y colocar delicadamente sobre una rejilla.
13. Recién hechos son como la espuma y pueden acompañarse con dulce, salado ¡porque están deliciosos!