



PANES DE LECHE 2.0

Ingredientes (para 12 unidades):

- 280 g harina de trigo
 - ½ huevo (= 25 gramos)
 - 50 g mantequilla pomada
 - 4 g sal
 - 25 g azúcar
 - 6 g levadura fresca de panadería
 - 145 ml leche entera
-

Elaboración:

1. Poner todos los ingredientes juntos en un bol. La mantequilla debe estar pomada y la harina tamizada.
2. Amasar a velocidad baja durante 2 minutos. El resultado será una masa pegajosa e irregular.
3. Subir la velocidad y amasar 10 minutos a velocidad alta, raspando varias veces las paredes y el fondo del bol hasta obtener una masa lisa, suave y uniforme.
4. Hacer la prueba de la ventana para comprobar que el gluten está correctamente desarrollado.
5. Colocar la masa en un bol ligeramente enharinado y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que duplique su volumen.
6. Dividir la masa en 12 porciones de 40 - 42 gramos.
7. Bolear cada porción, aplastarla con la mano y estirla ligeramente con el rodillo.



8. Para la decoración, hacer cortes con un cuchillo en forma de triángulos en toda la superficie de la masa, con cuidado de no cortar completamente o se nos abrirán demasiado.
9. Pellizcar dos de sus extremos y doblar hacia abajo, dejando parte rallada hacia arriba.
10. Colocar sobre papel de horno bien separados y dejar fermentar de nuevo en lugar cálido hasta que doblen su volumen.
11. Pincelar delicadamente con huevo batido.
12. Espolvorear con semillas de sésamo al gusto (opcional).
13. Hornear a 200°C en horno bien precalentado, en posición media del horno, con calor arriba y abajo unos 10-12 minutos o hasta que la superficie esté dorada.
14. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla ¡para devorarlos en cuanto se dejen!