



INGREDIENTES:

- 100 gramos de leche
- 100 gramos de agua
- 50 gramos de aceite
- 25 ó 30 gramos de levadura de panadería, mejor de la fresca
- 1 cucharadita de sal
- 400 gramos de harina de fuerza, si es de "Harinas Mallorca" 30 gramos más

PREPARACIÓN:

1. Echar los líquidos, en el vaso de Thermomix, y **programar 1 minuto y medio, a temperatura 37 grados, velocidad 2,** al término añadir la levadura fresca, deshaciéndola con la mano por alrededor de las cuchilla, y **mezclar 10 segundos a velocidad 4.**
(Si utilizamos levadura seca de panadería en lugar de la fresca, **mezclar 20 segundos a velocidad 4** para que se disuelva bien)
2. Seguidamente, agregar la harina, y la sal, y **mezclar 15 segundos a velocidad 6 y tres minutos vaso cerrado velocidad espiga.**
3. Sacar la masa y hacer una tira, y con ayuda de la espátula ir cortando y dividiendo a trozos

sacaremos unos 9 ó 12, y haremos unas bolas. Ponemos en la bandeja del horno con papel vegetal (papel de hornear) en el fondo, y empezaremos a hacer las magranetas (panecillos redondos). Vamos colocándolas en la bandeja y con un cuchillo mojado en agua, le hacemos una cruz encima, a modo de dibujo (esto además le ayudará a sacar el aire de dentro). Las dejamos tobar, (levar, crecer, subir, etc. dejando 30 minutos en un lugar cálido). Si es en verano o hace calor bastarán 20 minutos.

4. Precalentamos el horno a 200 grados durante 10 minutos, con calor arriba y abajo, y después las metemos a cocer, bajando la potencia a 180º durante 20 ó 25 minutos (los grados y el tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia que tenga nuestro horno) cuando los veamos con su color doradito apagamos, y los dejamos un par de minutitos con el horno un poquitín abierto, y después ya los sacamos.

5. Están riquísimos, a los niños les encantan estos bocadillitos y para llevárselos al cole para merendar, son ideales y SANOS, y una vez fríos si nos sobran los podemos congelar. **Y.....L ISTOS.**

ÂÂ ÂÂ



