



INGREDIENTES:

- 250 gramos de harina de fuerza
- 125 gramos de agua
- 10 gramos de levadura fresca
- un pellizco de sal
- 2 ramitas de romero fresco (pero ya sequito si es posible)
- 50 gramos de mantequilla blandita
- Aceite de oliva: para pincelar los panecillos

ELABORACION:

1. Echamos en el vaso de Thermomix todos los ingredientes MENOS el romero y la mantequilla, y **mezclar 40 segundos a velocidad 6. A continuación programar 3 minutos a velocidad espiga.**
2. Añadir la mantequilla en pomada y el romero (las hojitas tirando el tronquito) y **amasar 1 minuto mas a velocidad espiga.**
3. Sacamos la masa y formamos 7 u 8 bolas más o menos iguales.
4. Preparamos la bandeja del horno, con el fondo forrado de papel vegetal (papel de hornear).
5. Mojamos un cuchillo para que nos se nos pegue a la masa, y con la punta afilada hacemos unos cortes en cada bollito en forma de cruz, y los colocamos en la bandeja del horno preparada.
6. Los tapamos bien con un paño, y los dejamos tobar, (crecer, levar, etc.) durante una hora en un lugar calido y que no haya corrientes de aire.
7. Precalentar el horno unos 10 minutos antes a 200 grados con calor arriba y abajo.
8. Una vez que han tobad o levado, los pincelamos con aceite, con la ayuda de un pincel.
9. Y los horneamos unos 15 minutos a 200 grados hasta verles un color ligeramente dorados (han de quedar más bien blanquitos)

Listos yRiquísimos.

Estas imágenes hasta hacer yo las mías propias, son de Beatriz Ramírez de la Blogosfera de Thermomix empresa donde trabajo hace 15 años.

