

INGREDIENTES:



- 250 gramos de leche
- 70 gramos de azúcar
- 50 gramos de aceite
- 1 huevo
- 50 gramos de levadura fresca
- 550 gramos de harina de fuerza
- 1 pellizco de sal
- 1 huevo para pintar

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso todos los ingredientes menos la harina y **programar 2 minutos a temperatura 37 grados y velocidad 2**
2. A continuación añadir la harina y la sal, y **mezclar durante 15 segundos, a velocidad 6.**
3. Inmediatamente después **programar 1 minuto a velocidad espiga.**
4. Tapar con un paño y dejar que crezca hasta el cubilete., o sacar y poner en un bol, tapado con un paño, y dejar que tobe (que crezca, que doble su volumen) durante unos 45 minutos, si es verano que hace calor bastará media hora)
5. Después hacer los panecillos de los que obtendremos aproximadamente unas 32 unidades, (2 bandejas, dependerá del tamaño, que hagamos) Pintarlos con huevo batido, y dejarlos que toben otra vez, que vuelvan a crecer durante 15 minutos aproximadamente, y mientras tanto, precalentar el horno a 220 grados durante 10 minutos, y hornearlos hasta que tomen color. **Aproximadamente 15 ó 20 minutos más, a 180 grados (cuando estén**

doraditos estarán listos). El tiempo siempre dependerá de la potencia de nuestro horno)

6. **PRESENTACIÓN:** Los podemos hacer vacíos o rellenos de sobrasada, jamón y queso, queso y orégano, etc ..., Si los rellenamos, lo haremos, antes de la segunda subida, o sea, cuando los sacamos del vaso, que han doblado el volumen, con la ayuda de la espátula, vamos haciendo trocitos, y cuando hemos llegado al último trocito, volvemos a coger el primero (que es como se forman, vayan llenos o vacíos), y estiramos la porción de masa, cogemos por ejemplo, una pequeña cantidad de sobrasada, o si Nutella ó chocolate, etc. y la ponemos en el centro, y enroscamos formando el panecillo, y así uno detrás de otro, hasta llegar al último, que los empezaremos a pintar con huevo, y los volvemos a dejar tobar (subir) unos 5 minutos, (que veamos que han crecido) y será entonces cuando los metamos en el horno.

7. RECETA ORIGINAL DE MARGARITA TORRES DE MENORCA



