

# Bolillo



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** 120 cm<sup>3</sup>

**Levadura instantánea:** 5 Gramos

**Sal:** 20 Gramos

**Harina:** 500 Gramos

**Masa madre:**

### Masa madre

**Agua:** 500 cm<sup>3</sup>

**Harina:** 500 Gramos

**Levadura instantánea:** 3 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa Madre

- En un tazón mezclar *harina*, agua y *levadura*, reposar 24 h cubierta y en refrigeración.

### Masa

- Formar un volcán con la *harina* en la mesa de trabajo, en el centro colocar la *levadura*, sal y toda la masa madre, amasar hasta que despegue de la mesa.
- Fermentar a temperatura ambiente 10 minutos.
- Extender cada porción levemente dando forma ovalada, enrollar presionando dando forma al bolillo.
- Colocar en una charola y dejar reposar 15 minutos.
- Rociar agua con un aspersor y hornear a 230°C por 6 minutos.
- Dar un segundo rociado y terminar de hornear 18 minutos a 170°C.

