Bolillo

Ingredientes

Masa

Agua: 120 cm3
Harina: 500 Gramos
Levadura instantánea: 5 Gramos
Masa madre:
Sal: 20 Gramos

Masa madre

Agua: 500 cm3
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.

Consulta la receta original en