Bollos Caseros

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Barniz de huevo

Agua: 1 cda
Huevo: 1 unidad

Pan

Azucar: 50 Gramos
Huevo: 1 unidad
Leche en polvo: 15 Gramos
Mantequillla: 60 Gramos
Tangzong:
Harina: 350 Gramos
Leche: 120 miliitros
Levadura seca: 7 Gramos
Sal: 1 cdta

Tangzong

Agua: 60 miliitros
Harina: 20 Gramos
Leche: 60 miliitros

Preparación de la Receta

Tangzong

- Calentar en una olla pequeña estos ingredientes y mezclar enérgicamente con la ayuda de un batidor de globo, llevar a ebullición hasta obtener una mezcla tersa y espesa, sacar del fuego y dejar enfriar.

Masa

- Colocar en la batidora, los ingredientes secos y con ayuda del gancho batir a baja velocidad, ir añadiendo poco a poco la leche a temperatura ambiente y el *huevo*.
- Agregar la *mantequilla* a temperatura ambiente.
- Añadir el tangzong, batir hasta obtener una masa elástica, tersa y muy suave
- Reposar la masa a doblar su volumen
- Dividir la masa en porciones para después darles forma y con ayuda de un rodillo estirarlas, una vez estiradas enrollar hacia el frente y juntar las dos puntas dar una forma redonda como pelota
- Colocar las porciones en un molde, barnizar y hornear a 170º C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bollos-caseros