Bollos Clásicos

Tiempo de preparación: 75 Min

Ingredientes

Agua: 220 Gramos
Azucar: 30 Gramos
Huevo: 1 unidad
Levadura: 14 Gramos
Sal: 9 Gramos
Ajonjolí: c/n A gusto
Harina: 463 Gramos
Leche en polvo: 30 Gramos
Mantequilla clarificada: 41 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl agregar y mezclar *harina*, azúcar y leche en polvo, agregar *huevo* e integrar.
- Colocar el agua y *mantequilla*, continuar amasando hasta obtener una masa homogénea, dejar reposar en un bowl tapado hasta que doble su tamaño
- Dividir la masa en porciones iguales y bolear, colocar en una charola para horno y dejar reposar durante 30 minutos aproximadamente
- Barnizar los bollos con *huevo* y espolvorear con *ajonjolí*
- Hornear a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.net/recetas/bollos-clasicos