

Bollos Clásicos

Tiempo de preparación: 75 Min



Ingredientes

Agua: 220 Gramos

Azúcar: 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 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bollos-clasicos>