elGourmet

Buns Hojaldrado

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Agua: 400 c.c.
Harina integral: 100 Gramos
Harina de Centeno: 100 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Sal: 20 Gramos
Azucar: 30 Gramos
Harina 000: 800 Gramos
Levadura: 40 Gramos
Mix de semillas: c/n A gusto

Empaste

Mantequilla: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar las harinas, el azúcar, la *levadura*, la leche, el agua y la *mantequilla* dentro del bowl de la batidora y amasar por 5 minutos, hasta obtener una masa lisa y homogénea
- Dejar descansar sobre la mesa tapada con nylon.
- Dar forma rectangular y guardar en heladera durante una noche
- Trabajar la *mantequilla* del empaste, dándole forma rectangular para que entre en el centro del amasijo
- Retirar la masa de la nevera y colocar el empaste dentro de ésta
- Dar dos vueltas dobles y dejar descansar en heladera por 45 minutos.
- Estirar de 5 mm de espesor y 40 cm de largo
- Cortar bandas de 3 cm de ancho por 9 de largo, enrollar y colocar en aros,
- Dejar fermentar 2 horas
- Espolvorear con mix de semillas y cocinar en horno a 200° por 20 minutos aprox.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/buns-hojaldrado