Cemita Poblama



Ingredientes

Agua: 290 cm3
Azucar: 15 grs
Harina de trigo: 1/2 Kilo
Sal: 7 Gramos
Ajonjolí: c/n
Granillo de trigo: 30 Gramos
Levadura en polvo: 12 Gramos

Atole

Agua: 150 miliitros
Azucar: 5 grs.
Harina: 7
Harina: 75 Gramos
Huevo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Preparar el atole mezclando en un tazón, agua, *harina*, azúcar y *huevo*.
- Reservar.
- Formar en la mesa de trabajo un volcán con la *harina*, sal, *levadura* y azúcar.
- Agregar agua poco a poco y mezclar mientras vamos incorporando el granillo de trigo y el resto del agua.
- Trabajar la masa hasta obtener una masa lisa y resistente
- Colocar en un tazón engrasado para fermentar hasta que doble su tamaño aproximadamente 30 minutos.
- Una vez que fermentó dividir en porciones de 80 gramos y bolear.
- *Empanizar* cada porción con el granillo de trigo, hacer una división en el centro torcer y poner por encima
- Aplastar un poco las orillas golpeando suavemente.
- Colocar las piezas en charolas y barnizar con el atole.
- Espolvorear con *ajonjolí* y permitir un reposo de 30 minutos antes de hornear a 180 °C de 20 a 25 minutos o hasta que doren

Consulta la receta original en