Nudos de Pan de Leche



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Huevo: Cantidad necesaria

Esponja

Leche: 75 cc
Harina: 100 g
Levadura: 30 g

Masa

Azucar: 100 grs.
Harina: 400 g
Miel: 30 g
Esencia De Vainilla: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla: 125 g
Ralladura de 1/2 limón:

Preparación de la Receta

Esponja

- En un bol, mezclar la *harina*, la leche y la *levadura*
- Tapar bien y dejar reposar al menos por 60 minutos hasta obtener una esponja.

Masa

- En un bol, colocar la *harina*

- Realizar un hueco en el centro y añadir los huevos, la miel, la *mantequilla* pomada, el azúcar y la ralladura de *limón*
- Trabajar con un cornet de afuera hacia adentro

Armado

- Agregar la esponja y llevar a una superficie de trabajo para seguir mezclando con las manos, hasta obtener un bollo liso
- Devolver al bol, tapar y dejar descansar por al menos 90 minutos.
- Volver a llevar el bollo a una superficie de trabajo y "desgasificar"
- Formar primero un cilindro, luego cortar en porciones y bollar
- A continuación, estirar cada bollo con un palote.
- Practicar cortes verticales dejando una parte superior sin cortar
- Enrollar sobre sí mismo en forma diagonal y luego cerrar circularmente.
- Colocar en una placa para horno, dejar reposar y pintar con *huevo*
- Hornear a 180 °C entre 22 y 24 minutos.

Para pomar la mantequilla

ret&iacute

- Rala de la nevera, córtala en pedacitos y ponla en el microondas de a 10 segundos, cuidando que no se funda pero que quede bien cremosa.
- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* amarillo brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nudos-de-pan-de-leche