

# Pletzalej por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Cebollas:** 2 Unidades  
**Sal y Pimienta:** c/n

**Huevo:** c/n  
**Semillas de Amapola:** c/n

## Fermento

**Leche:** 250 cc  
**Levadura fresca:** 25 grs

**Azucar:** 1 cda

## Masa

**Harina 0000:** 400 grs  
**Manteca:** 50 grs

**Sal:** 1/2 cda

## Preparación de la Receta

### Fermento

- Mezclar la *levadura* con el azúcar y la leche y dejar descansar en un lugar cálido durante unos minutos.

### Masa

- Mezclar la *harina* con la sal, formar una corona y disponer en el centro la *manteca* a punto pomada junto con el fermento, integrar con la *harina* desde adentro hacia afuera hasta formar la masa.
- Dejar descansar y fraccionar en bollos de 40 gramos.
- Dejar descansar tapados con film en placa enmantecada.
- Aplastar cada uno de los bollos y pintar con *huevo*.
- Espolvorear con *amapola*, *cebolla* cortada en pluma cruda y *condimentar* con sal y pimienta.

- Hornear por 15 minutos a 180 °C
- Servir frías o calientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pletzalej-por-juan-manuel-herrera>