Pletzalej por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Huevo: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Semillas de Amapola: c/n

Fermento

Leche: 250 cc
Azucar: 1 cda
Levadura fresca: 25 grs

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