Rosetas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 500 cc
Harina 0000: 1 Kilo
Malta: 10 grs
Grasa: 100 grs
Levadura: 20 grs
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en centro *levadura*, grasa, extracto de *malta*, agua y amasar hasta obtener una masa suave y homogénea.
- Dejar descansar hasta duplicar su volumen.
- Desgasificar y armar bollos de 100 gramos.
- Presionar cada bollo en una placa enmantecada y luego espolvorear con *harina*.
- Dejar descansar 15 minutos.
- Cocinar en horno 200 ºC por 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosetas