



INGREDIENTES

500 grs de harina
10 grs de levadura
deshidratada
10 grs de sal
5 grs de azúcar
100 grs de manteca
225 cc de agua tibia

PREPARACION

1. Activar: Disuelve la levadura y el azúcar en parte del agua tibia. Deja espumar 5-10 minutos.
2. Mezclar: En un bol, junta la harina con la sal. Agrega la levadura activada y el resto del agua.
3. Integrar: Incorpora la manteca (blanda/pomada) y amasa enérgicamente por 10 minutos hasta lograr una masa lisa y elástica.
4. Primer Reposo: Deja leudar la masa tapada en un lugar tibio por 45 minutos (hasta que duplique su volumen).
5. Formar: Divide en bollos de 30 grs. pincha con un tenedor.
6. Hacer una dora y pincelar los pancitos.
7. Hornear: Deja reposar 15 minutos más en la lata y hornea a 180 grados por 15 a 20 minutos hasta que doren.