

# Diviértete haciendo panes dulces

*Sergio Aymami*

## INGREDIENTES

- 500 gr de harina de fuerza
- 10 gr de sal
- 50 gr de azúcar
- 300 gr de leche
- 12,5 gr de levadura fresca
- 100 gr de mantequilla.

## LA ELABORACIÓN

1. En un bol, mezclar la harina con la sal y el azúcar, y formar un pozo en el centro.
2. Añadir la levadura y la leche fría, y mezclar con los dedos.
3. Cuando los ingredientes estén mezclados, verter el todo en la mesa y amasar unos 20min .
4. Cuando la masa este homogénea y elástica, añadir la mantequilla fría cortada en cubitos de 2/3cm, y seguir amasando hasta que esté totalmente integrada en la masa.
5. Formar una bola y dejar reposar en nevera 6h en un bol engrasado y filmado.
6. Sacar de la nevera y dejar atemperar la masa unos 30min.
7. Dividir la masa en piezas del peso deseado.
8. Formar y dejar fermentar las piezas en una placa de horno con papel de cocción, durante +/-1h30 a 25°C .
9. Pintar con una mezcla de yema de huevo y leche, y espolvorear el sésamo.
10. Al meter al horno, tirar un poco de agua en la bandeja en el fondo del horno para crear vapor.
11. Cocer a 180°C unos 15/20min para una piezas de 100gr.
12. Cocer a 170°/175°C unos 30min y 10/15min fuera del molde para piezas 375/500gr fermentación y con cocción en molde.
13. Dejar enfriar en rejilla y disfrutar.

**La escuela artesana**

