

# TALLER DE COCINA CELIACOS BURGOS

## OCTUBRE 2010-12-15



### PAN EN BOLLOS

Cocinera: Sonia Santamaria

#### INGREDIENTES

- 300g de harina BEIKER
- 250 ml agua templada
- 1 pastilla de levadura levital (retirar ¼ parte) aprox 20g.
- 3 cucharadas soperas colmadas de leche en polvo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Un pizco de sal
- Aceite de para brillo

#### PROCEDIMIENTO

1. Disolver la levadura en el agua templada y echarlo en la cubeta de amasar. Después añadimos la harina sin tamizar.
2. Añadir 3 cucharadas de leche en polvo y 3 cucharadas soperas de aceite de oliva.
3. Amasar 20 min en amasadora, observando la masa para separarla de las paredes con espátula. Unos minutos antes de terminar de amasar añadir la sal.
4. Sacar y e ir dando forma redonda a los panes (tamaño: como una albóndiga grande) Enharinarse muy bien las manos para este paso para que no se pegue la masa.
5. Meter una cazuela con agua hirviendo en el horno apagado. Introducir la bandeja con los panecillos en el horno. Dejar reposar la masa.
6. Mientras, se puede preparar otra masa de igual forma con las mismas cantidades de ingredientes. Como la máquina está caliente, comenzará a fermentar y no necesitara reposo.
7. Pintar todos los panes (de las dos fases) con abundante aceite.
8. Sacar la cazuela del horno.
9. Colocar los panes en dos bandejas. O rejilla y bandeja con papel vegetal. Los lleva al horno sin precalentar (el suyo tiene turbina) con calor arriba y abajo 170°C durante 20min. Los panes están hechos cuando están dorados por arriba.

Salen 24 panes más o menos, con las dos masas.  
Se pueden congelar.