

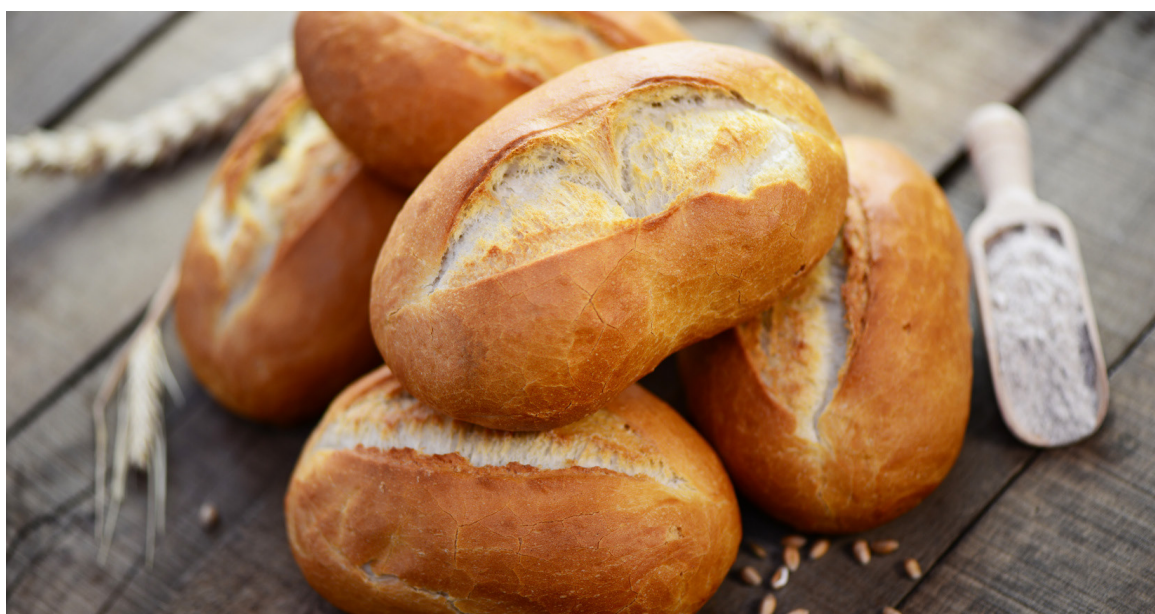
Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Molletes

6 piezas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

para los molletes:

- 350 gr. de harina de fuerza
- 350 gr. harina de trigo
- 350 ml. de agua
- 15 gr. de levadura fresca
- 10 gr. de sal

## Ingredientes

para el prefermento:

- 80 gr. de harina de fuerza
- 25 ml. de leche
- 5 gr. de levadura fresca

## Preparación

1. Para obtener el prefermento, coloca el gancho de amasar en la olla de inducción y añade los ingredientes para elaborar el prefermento. Programa 1 minuto sin temperatura y a velocidad 2.
2. Una vez creado el prefermento, añade todos los ingredientes y los amasas a durante 5 minutos sin temperatura y a velocidad 3.
3. Una vez amasado, deja reposar la masa en el mismo bol con un paño a temperatura ambiente durante una hora hasta que doble su tamaño.
4. Una vez reposado, prepara la mesa de trabajo con harina espolvoreada y dale forma a la masa con ayuda de las manos.
5. Una vez conseguida su forma, precalienta el horno a 200° y coloca un cuenco con agua en el interior para moderar el nivel de humedad del pan.
6. Baja el horno a temperatura 160° y hornea los molletes durante 15 minutos.
7. Déjalos reposar con el horno entreabierto durante 10 minutos más.