

- Bizcocho para pan dulce -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 200 GR. DE AZÚCAR
- 15 GR. DE SAL
- 10 HUEVOS
- 1 KG. DE HARINA
- 20 GR. DE LEVADURA SECA
- 340 GR. DE MANTEQUILLA

- 50 ML. DE LECHE TIBIA

- 40 ML. DE AGUA TIBIA

DULCE PARA CONCHAS

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- 200GR. DE AZÚCAR GLASS

- 200 GR. DE HARINA

- 200 GR. DE MANTECA VEGETAL

PROCEDIMIENTO

1.- JUNTA LOS POLVOS EN UNA FUENTE.

2.- AGREGA EN EL CENTRO LA MANTEQUILLA UN POCO SUAVIZADA CON LAS MANOS, LA VAINILLA MOLINA Y 4 HUEVOS.

3.- EMPIEZA A UNIR LOS INGREDIENTES SIN SALIR DE LA FUENTE, ALTERNA CON UN POCO DE LECHE, AGUA Y MÁS HUEVO COMO SEA NECESARIO HASTA UNIR TODOS LOS INGREDIENTES. SI SE NECESITA, AÑADIR MÁS LECHE.

4.- AMASA HASTA LOGRAR UNA MASA LISA Y MUY ELÁSTICA, CUIDANDO DE NO CALENTARLA. UNA VEZ HECHA, DEJA REPOSAR EN UN RECIPIENTE CON UN POCO DE ACEITE, HASTA QUE DOBLE SU VOLUMEN. PUEDE TARDAR HASTA UNA HORA O MÁS.

5.- SACA DEL RECIPIENTE, PONCHA LA MASA CON LAS MANOS Y PORCIONA BOLITAS DE 80 GR. APROX Y

BOLEA CADA PIEZA HASTA QUE TENGA LA FORMA REDONDA. REPOSA EN UNA CHAROLA ENGRASADA MIENTRAS SE TAPAN CON EL DULCE DE CONCHA.

6.- PARA LA TAPA DE LA CONCHA: UNE TODOS LOS INGREDIENTES CON LA MANO HASTA FORMAR UNA MASA ARENOSA.

NO BATAS EN EXCESO, SI SE SUAVIZA MUCHO, SE PUEDE REFRIGERAR PARA ENDURECER UN POCO ANTES DE USAR.

7.- UNA VEZ FRÍA SE CORTA UNA PORCIÓN PEQUEÑA, SE HACE UNA PEQUEÑA BOLA Y SE APLASTA SOBRE LAS MANOS CON AYUDA DE HARINA, TIENE QUE ESTAR DEL MISMO TAMAÑO QUE LA MASA PORCIONADA DE LA CONCHA.

8.- PARA PEGAR EL DULCE DE LA CONCHA, AGREGAR UN POCO DE MANTECA SUAVIZADA SOBRE LA CONCHA Y LUEGO PEGAR LA TAPA CON LA MANO, PRESIONANDO UN POCO PARA QUE PEGUE MEJOR. PARA MARCAR ARRIBA DEL DULCE USAR EL MARCADOR ESPECIAL DE CONCHA.

9.- FERMENTA NUEVAMENTE LA MASA HASTA QUE SUBA DE NUEVO SU TAMAÑO Y HORNEAR A 180 °C DURANTE 12 MIN.

NOTA: CON ESTA MASA DE BIZCOCHO SE PUEDEN SACAR DISTINTAS VARIEDADES DE PAN DULCE.