

DINNER ROLLS

INGREDIENTES:

½ taza de agua tibia

½ taza de leche tibia

1 huevo

1/3 mantequilla suavizada

1/3 taza de azucar

1 cdta de sal

4 tazas de harina

2 ¼ cdta de levadura

PROCEDIMIENTO:

*MAQUINA DE PAN agrega los ingredientes de acuerdo a tu maquina y ponlo en el ciclo de amasado.

Y si lo vas hacer a mano o con maquina vas a agregar la leche agua y levadura mezcla y deja reposar 5 min despues agrega el resto de los ingredientes menos el harinay mezcla de nuevo y ahora si de poco a poco vas a gregando el harina hasta formar una masa suave y elastic. Debe de quedar ligeramente pegajosa pero no al grado de no poder quitartela de las manos. Ponla en un recipiente hondo previamente engrasado y tapalo y deja reposar hasta que doble su volume.

Despues divide la masa en 16 bolitas. tratando de que esten lo mas iguales possible. Y en tu refractario de 9x13" engrasalo previamente y acomoda todas tus bolitas y deja reposar de nuevo hasta que doblen su volumen.

Precalienta tu horno a 400F 200C y hornea tus panes de 10-15 minutos.

Saliendo untales mantequilla para que se derrita y les de color.

ESTOS TAMBIEN LOS PUEDES CONGELAR has todo el proceso menos no los metas a hornear. una ves que ya doblaron su volumen. metelos al congelador ya que se congelaron envuelvelos muy bien con plastico de cocina y aluminio y listo.

Cuando estes listas para hornearlos no es necesario descongelar tus panes solo prealienta tu horno y metelos y agregales unos 5 minutos mas de horneado.

Listo.

Visita nuestra pagina para muchas recetas mas
COCINANDORICO.COM

