Pan chino crujiente

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g. de Harina de trigo
- 20 g. de Azúcar
- 20 g. de Levadura de panadero
- 150 ml. de Leche tibia
- 40 ml. de Agua
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- Pizca de Sal

Preparación:

Paso 1

Para hacer la masa, mezcla todos los ingredientes y amasa hasta tener una masa homogénea elástica. Después, deja fermentar hasta que duplique su volumen (1 hora aproximadamente). Cuando haya doblado su volumen, coge pequeñas porciones y forma unas bolitas. Estíralas, enróllalas (como un canutillo) y vuelve a enrollarlas en el sentido contrario (como si fuera un caracol). Para cocinarlos al vapor, pon agua a hervir en una olla. Coloca los panes sobre la rejilla, dejando la junta hacia la parte de abajo. Pon la rejilla con los bollitos en la olla, tapa y deja que se cocinen durante 30 minutos a fuego suave. Por último, hay que freírlos. Pon a calentar en un cazo abundante aceite, introduce los bollos y dales la vuelta varias veces, regándolos con el aceite caliente hasta que se doren bien. En menos de un minuto aproximadamente estarán listos.