

# BOLLOS PREÑADOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 400 MIS de LECHE
- 600 GRS. de HARINA
- 4 CUCHARRAADAS SOPERAS de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- CHORIZO DE BUENA CALIDAD
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de SAL

## Preparación:

### Paso 1

Amasamos todos los ingredientes del pan lo tapamos y dejamos reposar hasta que halla doblado su volumen. Hecemos bolas aproximadamente de 50 grs.

### Paso 2

Boleamos las bolas de pan, las estiramos con el rodillo, ponemos el chorizo y las liamos formando los bollos, los vamos poniendo en la bandeja del horno los tapamos y dejamos fermentar hasta que hallan triplicado su volumen. Si queremos hacerle cortes ahora es el momento de hacerlos antes de meterlo en el horno despues de la fermentación.

### Paso 3

Los metemos en el horno precalentado a 200° hasta que este dorado.