

BOLILLOS

(Vídeo a D:\Imatges\Videos cuina)

- Temps total entre preparació i cocció, 4 hores mínim.

500 gs. de farina de força
10 gs. de llevat sec o 30 gs. de llevat fresc
1 culleradeta de sal
1 culleradeta de sucre
320 ml. d'aigua tèbia

En un bol posar el llevat, el sucre i 3 cullerades de farina. Barrejar molt bé, incorporant l'aigua tèbia i remenar per integrar bé els ingredients. Deixar reposar 10 minuts. Després d'aquest temps, haurà de tenir un aspecte escumós.

En un altre bol, o a la batidora, posar la resta de la farina i la sal. Barrejar i afegir el líquid del llevat. Amassar i, un cop tot integrat, cobrir amb paper film i deixar reposar 20 minuts.

Un cop passat aquest temps, retirar el paper film i tornar a amassar, agafant les vores de la massa, aixecant-la, llançant-la contra el marbre i doblegant-la. Repetir durant 15 o 20 minuts fins a obtenir una massa elàstica. Ha de quedar elàstica i resistent. Després formar-ne una bola. Posar una mica d'oli en un bol, untar-lo bé i posar dins la bola. Amb el mateix oli pintar la bola, tapar el bol amb paper film i deixar reposar entre 45 minuts i 1 hora aproximadament. Amb clima fred, allargar fins a 2 hores. Fins que la massa tripliqui el seu volum.

Retirar el film, empolsinar la taula amb farina i bolcar-hi la massa. Portar les vores cap el centre per treure'n el gas. Donar-li la volta i pressionar-la una mica per donar-li forma circular. Dividir en 8 porcions iguals.

Amb cada porció, xafar-la una mica, agafar les vores cap el centre per formar una boleta, pressionar les vores per segellar-la i deixant-la amb la part segellada a sota, boleiar-la. Untar les boles amb una mica de margarina o oli perquè no es ressequin, cobrir-les amb paper film i deixar reposar 10 minuts.

Per formar els bolillos, posar cada bola amb la part segellada cap amunt, pressionar-la una mica per estendre-la i estirar-la per les vores per tal d'allargar la peça.

En un dels extrems fer un petit plec, després agafar els extrems del plec i doblegar-los formant un triangle, pressionant per segellar. Tot seguit enrotllar

la massa a partir del triangle, pressionant les vores perquè s'enganxin. Fer rodar la peça amb les mans, pressionant amb la part exterior de cada mà, de manera que agafi la forma de bolillo.

Col·locar les peces en una safata de forn amb la part segellada cap a baix i untar-les amb oli o margarina. Tapar-les amb paper film i deixar reposar 30 minuts, fins que doblin el seu volum.

Encendre el forn a 250° C per dalt i per baix i quan hagin passat 10 minuts dels 30 anteriors, posar a la base del forn un recipient amb aigua per crear-hi humitat.

Retirar el film, fer un tall longitudinal i una mica lateral a cada bolillo, ruixar les peces amb aigua amb un atomitzador, posar la safata al mig del forn i coure durant 10 minuts.

A continuació tornar a ruixar les peces amb l'atomitzador, baixar la temperatura del forn a 180° C i seguir enforant 10 o 15 minuts més. Si es dauren més uns que altres, girar la safata del forn i deixar 5 minuts més.

Quan es vegin daurats, retirar les peces del forn i deixar-les refredar damunt d'una reixeta, per tal de que no generin humitat amb l'escalfor.