

# Pancitos de Leche



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 2hrs. 30min ,  
Tiempo de cocción: 20hrs. 0min  
Tiempo total: 22hrs. 30min , Número de porciones: 1

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** VictoriaenlaCocina

**Url:** <https://srecetas.es/pancitos-de-leche>

## Preparación

1 Mezclamos todos los ingredientes, menos la manteca. Si lo mezclan a mano, lo harían por 15 minutos hasta obtener una masa fina. Si utilizan una planetaria o amasadora, bastaría con unos 10 minutos. 2 Luego incorporamos la manteca a la masa. Seguimos amasando hasta que quede todo integrado y obtener una masa suave. Serían otros 10 minutos aprox. 3 Aceitamos un bowl, y llevamos la masa a leudar hasta que duplique su volumen. Lo tapamos con un film o un paño húmedo. Dependiendo del clima donde te encuentres, puede variar el tiempo entre 1 a 2 horas. 4 Una vez que leudó la masa, la desgasificamos dándole unos golpecitos sobre una mesada de trabajo limpia, y le damos la forma que deseemos. 5 Aceitamos o enmantecamos el molde que usaremos para llevar el pan al horno, colocamos los pancitos en los mismos, los cubrimos con film de nuevo, y los dejamos leudar 1 hora más. 6 Precalentamos el horno a 150° C / 300° F. 7 Opcional: Espolvorear los pancitos con un toque de harina antes de meterlos al horno. Horneamos los pancitos por unos 20 min, o

## Ingredientes

- ✓ 455 gramo/s Harina de trigo
- ✓ 10 gramo/s Levadura instantánea
- ✓ 10 gramo/s Sal
- ✓ 20 gramo/s Miel
- ✓ 30 gramo/s Manteca
- ✓ 1 taza/s Leche
- ✓ 1 unidad/es Huevo

## Categorías

Pan y otros panificados para la casa

hasta que estén cocidos. OJO de no tostarlos mucho o te pueden quedar duritos y nada esponjosos! 8 Una vez que quedaron listos, los sacamos de su molde o bandeja y los dejamos descansar sobre una rejilla de enfriamiento. Y listo.

