

Panes holandeses



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panes-holandeses>

Preparación

Coloque una cacerola pequeña a calentar y derrita la manteca. Retire del fuego y agregue la leche y la levadura seca. Ponga a un lado durante 10 minutos, una ligera espuma debe formarse en la parte superior (si no es así, compruebe la fecha de caducidad de la levadura!). En un tazón grande, combine todos los ingredientes restantes. Haga un hueco en el centro y verter la levadura. Mezclar bien hasta que se forme una bola y luego verterla sobre una superficie enharinada. Amasar durante 5 minutos. Espolvorear un poco de harina (o cepillar un poco de aceite) sobre una bandeja, luego colocar la masa en el recipiente y cubrirla con un paño de cocina. Dejar en un lugar cálido durante 1 1/2 horas para que leve. Luego de que la masa haya levado, retirar de la bandeja, amasar brevemente y dividirla en 8 bollitos. Colocarlos en una bandeja grande para hornear forrada con papel manteca. Tapar y dejar que ñeve de nuevo durante 45 minutos (mientras, calentar el horno a 180!C). Hornear los bollos durante 15-20 minutos, o hasta que se dore por encima. Retirar y dejar enfriar un poco.

Ingredientes

- 50 gramo/s Manteca
- 1/2 taza/s Leche
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 300 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Harina integral
- 1/3 taza/s Azúcar negra
- 1 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/2 cucharadita/s Jengibre molido
- Ralladura de 1 limón
- 75 gramo/s Pasas
- 50 gramo/s Arándanos

Categorías

Un día normal, Holandesa, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

