

Panecillos de pan blanco con poolish de yogur



Elementos del invento:

para el poolish de yogur:

- 100 gr de harina de fuerza
- 100 gr de yogur natural
- 5 gr de levadura fresca
- 70 gr de agua

para la masa:

- 500 gr de harina
- 10 gr de sal
- 225 gr de agua
- 5 gr de levadura fresca
- 200 gr de poolish de yogur

Elaboración de los elementos:

poolish de yogur:

Disolvemos la levadura en el agua y añadimos el yogur. Finalmente añadimos la harina hasta obtener una mezcla cremosa y sin grumos.

Tapamos el recipiente con un paño húmedo y refrigeramos hasta el día siguiente (si queréis lo podéis dejar fermentar a temperatura ambiente durante 3 horas).

la masa:

Amasamos todos los ingredientes excepto la levadura, que lo haremos en último lugar -como siempre- añadimos también el poolish de la nevera.

Después de añadir la levadura (con unas gotitas de agua), dejamos reposar la masa durante 15 minutos tapada con un paño húmedo.

Dividimos la masa en piezas de unos 30 gr y formamos bolitas redondas. Las ponemos en la bandeja de horno y realizamos un corte en el medio con unas tijeras, dejamos que leven durante 90 minutos tapadas con un paño húmedo.

Precalentamos el horno a 250° y ya sabéis, introducimos una olla con agua y varios trapos, esta técnica crea más vapor en el horno.

Pulverizamos con agua los panecillos y horneamos durante 12 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>