



MOLLETES DE ANTEQUERA



MOLLETES, PANES

INGREDIENTES

Para hacer 6 molletes:

- 375 Gr. Harina todo uso.
- 240 Ml. Agua templada. (35°).
- 9 Gr. Levadura fresca.
- 8 Gr. Sal.

Para 8 molletes mas grandes:

- 550 Gr. Harina todo uso.
- 375 Ml. Agua templada. (35°).
- 12 Gr. Levadura de panadero fresca ó 4 de levadura de panadero seca en polvo.
- 11 Gr. Sal.

INSTRUCCIONES

1. Poner el agua en la thermomix y dar 2 minutos 37° velocidad 2.
2. Cernir la harina e incorporarle los 11 gramos de sal mezclándolos bien.
3. Volcamos la harina en el vaso de la Thermomix y lo mezclamos bien a velocidad 6 durante unos segundos hasta que veamos que está todo bien incorporado.
4. Tapamos con un paño el vaso y dejamos que repose la mezcla durante 10 minutos.
5. Amasamos durante 1 minuto a velocidad espiga y volvemos a tapar con el paño y darle un reposo de otros 10 minutos.
6. Repetimos la operación una tercera vez y después del reposo hacemos un amasado de 1 minuto en velocidad espiga y vertemos la masa sobre nuestra tabla para sacar el aire y bolearla, es decir, dejarla con forma de bola. El amasado estará terminado.
7. Echamos un poco de harina en el bol que estemos utilizando y colocamos la bola que hemos hecho para que empiece el tiempo de fermentación. Tapamos el bol con papel film y un paño que lo cubra y lo dejaremos levar durante 1 hora.
8. Pondremos sobre la superficie de amasado bastante harina así como en nuestras manos. Extraeremos la masa del bol donde ha fermentado con sumo cuidado para no desgarrarla. De nuevo la aplastaremos un poco para sacarle el aire que ha ido produciendo la fermentación, la bolearemos levemente y la dividiremos en dos mitades. Ya habremos preparado nuestra bandeja del horno con una lámina de papel de horno sobre la que distribuiremos harina para evitar que se peguen las piezas. Cada mitad la dividimos en 4 partes y las voleamos poniéndolas a reposar durante 10 minutos en la bandeja tapados con papel film y el paño encima poniendo harina por debajo y por arriba de cada pieza.
9. Pasado este tiempo ponemos harina y las vamos estirando para darle la forma del mollete con 1,5 a 2,5 cm de espesor. Las colocamos en una bandeja de horno con un poco de harina por arriba y las tapamos de la misma forma para que reposen durante 1 hora aproximadamente.
10. Ponemos el horno al máximo de potencia con la antelación suficiente para que haya alcanzado la temperatura deseada al terminar la fermentación de los molletes. Encima de la solera del horno pondremos una bandeja metálica que nos servirá para producir vapor a la hora de cocer nuestros panecillos. Cuando el horno alcance su temperatura introduciremos la bandeja con los molletes y verteremos agua caliente en la bandeja produciéndose un vapor intenso. Bajaremos la temperatura del horno a 200° y esperaremos 10 u 11 minutos para sacar nuestros molletes terminados antes de que cojan color de tostado.