

# Bollos dulces de brandy



bollos dulces de brandy

con las zarpas en la masa

## Elementos del invento:

para el fermento:

- 125 gr de leche entera
- 12 gr de levadura fresca
- 50 gr de azúcar
- 150 gr de harina de fuerza
- 50 gr de nata espesa

para la masa:

- 350 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal

- 100 gr de mantequilla a punto pomada

- 1 huevo mediano

- 50 gr de brandy

- fermento

para decorar:

- azúcar

- un chorrito de brandy

## Elaboración de los elementos:

fermento:

Disolvemos la levadura en la leche, añadimos la nata y el azúcar, por último la harina. Lo dejamos reposar en un bol durante 30 minutos.

masa:

1.- Mezclamos la harina con la sal y añadimos la mantequilla.

Al fermento le añadimos el huevo y el brandy. Lo añadimos a la harina y amasamos.

Dejamos reposar durante 10 minutos.

2.- Volcamos la masa en la encimera aceitada y amasamos durante 15 segundos, ponemos en un bol untado con aceite y dejamos reposar 10 minutos.

3.- Repetimos la operación y volvemos a dejar reposar 10 minutos.

4.- Por tercera vez amasamos durante 15 segundos, lo dejamos reposar 15 minutos.

5.- Amasamos durante 15 segundos y estiramos la masa en forma rectangular, llevamos el lado derecho al centro, el lado izquierdo al centro y dejamos reposar en una bandeja aceitada y tapada la masa, dejamos reposar 30 minutos.

6.- Repetimos la anterior operación y dejamos reposar 1 hora.

7.- Dividimos la masa en 12 partes iguales, damos forma de bollito y disponemos en dos bandejas. Tapamos con un paño seco y dejamos que doblen su volumen,

8.- Pintamos los bollitos con brandy y espolvoreamos generosamente con azúcar. Horneamos a 200 grados durante 15 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

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