

Panecillos suecos



Ingredientes para 26 unidades:

- 300 gr de harina de fuerza
- 200 gr de harina integral de centeno
 - 225 ml de agua
 - 1 cta de sal
 - 10 gr de miel
- 75 gr de aceite de girasol
 - 5 gr de leche en polvo
 - 10 gr de levadura fresca

Preparación:

Disolvemos la levadura en el agua. En la cubeta de la panificadora añadimos los ingredientes en el orden especificado por el fabricante. En mi caso el agua, la miel y el aceite, seguido de las harinas, la leche en polvo y la sal.

En caso de hacerlo en amasadora o a mano, primero pondríamos los sólidos (las harinas, la leche en polvo y la sal) y les añadiríamos los líquidos.

Amasamos durante 10 minutos y dejamos reposar en la cubeta o en un bol durante 30 minutos.

Dividimos la masa en bolita de 30 gr aproximadamente y les damos forma, bien de barrita, bien de bollo redondo.

Las ponemos en una bandeja tapadas y dejamos que tripliquen su volumen (cuesta mucho, en mi caso 3 horas).

Rociamos con agua con la ayuda de un spray y las horneamos a 210° durante 20 minutos.

Sacamos del horno, partimos por la mitad y horneamos de nuevo a 180° hasta que este dorados (unos 10 minutos aproximadamente).

Si queremos hacer panecillos de tomate y orégano una vez partidos los panecillos por la mitad pintamos con tomate concentrado y espolvoreamos con orégano.

Horneamos a 180° durante unos 10 minutos.

[conlaszarpasenlamasa](#)