

PANECILLOS EXPRESS

sin levado

Ingredientes para 14 unidades:

450 gr de harina de fuerza

6 gr de sal

1 sobre de levadura seca de panadero

200 ml de agua

60 ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

1 huevo L

mezcla de semillas al gusto

AOVE para pintar los panecillos

Preparación:

En un bol mezclamos la harina junto con la sal y la levadura. Añadimos el agua, aceite y el huevo. Amasamos hasta formar una masa uniforme (en la amasadora unos 10 minutos).

Precalentamos el horno a 180°.

Partimos porciones de unos 60 gr de peso y damos forma redonda a nuestros panecillos.

Colocamos sobre una bandeja de horno anti adherente o sobre papel de hornear, pincelamos los panecillos con aceite y espolvoreamos mezcla de semillas al gusto.

Horneamos a 180° (en mi horno función pan) durante 15 minutos o hasta que cojan un bonito color dorado.

[Con las zarpas en la masa](#)