

un paseo por
España

bollos de mantequilla de Bilbao



Ingredientes para 19 unidades:

masa:

500 gr de harina de fuerza

100 gr de azúcar

125 gr de leche entera

12 gr de levadura fresca

100 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

para pintar los bollos:

1 huevo batido

azúcar

crema de mantequilla:

100 gr de azúcar

50 gr de agua

2 yemas de huevo

100 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

Preparación:

masa 1er día:

Disolvemos la levadura fresca en la leche.

En el bol mezclamos la harina junto con la mitad del azúcar. Después incorporamos la mezcla de leche y los huevos. Mezclamos.

Añadimos alternativamente la mantequilla y el azúcar poco a poco hasta que se integre y amasamos durante

25-30 minutos (yo con la amasadora).

Boleamos y dejamos levar la masa tapada dentro de un bol ligeramente engrasado durante 2 horas. Después, refrigeramos durante toda la noche.

masa 2º día:

Sacamos la masa de la nevera y dejamos templar a temperatura ambiente durante 2 horas.

Pasado ese tiempo, engrasamos ligeramente la mesa de trabajo y desgasificamos la masa. Partimos con la ayuda de una rasqueta en porciones de unos 50 gr.

Boleamos y damos forma. Colocamos en bandejas sobre papel de hornear, tapamos y dejamos levar hasta que tripliquen su volumen, entre 3 y 5 horas.

Precaentamos el horno a 180°.

Pintamos los bollos con huevo batido y espolvoreamos azúcar.

Horneamos a 180° durante 12 minutos y dejamos enfriar.

crema de mantequilla:

Preparamos un almíbar punto de hebra con el agua y el azúcar, para ello, llevamos a ebullición durante 6-7 minutos o hasta que alcance 118°. Dejamos templar y vertemos en forma de hilo sobre las yemas de huevo.

Montamos con la ayuda de unas barillas o una batidora.

Una vez que tengamos una masa esponjosa, añadimos poco a poco la mantequilla.

Rellenamos los bollos con la crema de mantequilla.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

