

Los bollos

Ingredientes

350 g de harina de Levante (o 335 g de harina natural + 15 g de polvo de hornear)
¼ cucharadita de sal
85 g de mantequilla cortada
3 cucharadas de azúcar de lanzadores
110 ml de leche
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 limón con prisa
1 huevo batido
(Jam para servir)

Preparación

1. Precaliente el horno a 220 ° C (termostato 7/calor giratorio). Vierta la harina con levadura incorporada en un tazón grande con ¼ cucharadita de sal y polvo de hornear, luego mezcle.
2. Agregue la mantequilla y mezcle con los dedos hasta que obtenga una masa finamente desmenuzada. Incorporar el azúcar de lanzadores.
3. Vierta la leche en una jarra y caliente en el microondas durante unos 30 segundos, hasta tibio, pero no quemado. Agregue el extracto de vainilla y una llovizna de jugo de limón, luego reserve.
4. Hornee una bandeja para hornear. Haga un pozo en la masa seca, luego agregue el líquido y mezcle rápidamente con un cuchillo de cubiertos; La masa aparecerá bastante húmeda al principio.
5. Espolvorea un poco de harina en la superficie de trabajo y desanima la masa. Enharga ligeramente la masa y sus manos, luego doble la masa de 2 a 3 veces hasta que esté un poco más suave.
6. Forma un círculo de unos 4 cm de espesor. Tome un cortador de galletas de 5 cm (cortadores de galletas con bordes lisos cortados más limpiamente y permita un mejor levantamiento) y sumérjalo en la harina. Sumerja en la masa, luego repita la operación hasta que obtenga cuatro bollos.
7. Es posible que deba aplastar el resto de la masa para formar un círculo para cortar otro horno.
8. Cepille la parte superior con un huevo batido, luego coloque suavemente en la placa caliente. Hornee durante 10 minutos hasta que la parte superior esté levantada y dorada.
9. Disfrute de calor o frío el día de la cocción, generosamente adornado con mermelada y crema de tiro.