

Bollo

en la máquina de pan

Ingredientes

1000g	750g	500g
300 mL d'eau	240 mL d'eau	160 mL d'eau
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
1 c.c. de sel	0.5 c.s. de sel	0.5 c.s. de sel
2 c.s. de lait en poudre*	1.5 c.s. de lait en poudre*	1 c.s. de lait en poudre*
100g de sucre	75g de sucre	50g de sucre
500g de farine	400g de farine	300g de farine
1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère	1 c.c. de levure boulangère

Preparación

Enganche la batidora a la máquina.

Agrega los ingredientes en orden.

La cocción tarda unas 3 horas y 45 minutos;

Precaución: ¡¡¡La levadura NO debe entrar en contacto con líquidos!!! Utilice harina como separador.

Advertencia: No se puede sustituir el agua y la leche en polvo por 300ml de leche normal.

* leche en polvo estándar: 900g de agua + 100g de polvo = 1kg de leche