

BOLLYCAOS CASEROS

Ingredientes:

220 gr. de leche entera a temperatura ambiente

1 sobre de levadura de panadería

60 gr. de aceite de girasol

2 cucharadas de esencia de vainilla

500 gr. de harina de fuerza

80 gr. de azúcar

1 cucharadita de sal

1/2 tableta de chocolate con leche, chocolate blanco o chocolate oscuro, al gusto

Mantequilla para pintar los bollycaos

Preparación:

1. Comenzamos poniendo en el vaso del Thermomix la leche junto con la levadura. Programamos 4 minutos, 37°, velocidad 3.

2. Añadimos por el vocal el aceite, la esencia de vainilla, el azúcar, la harina y la sal y amasamos 10 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga. Dejamos reposar la masa 5 minutos y volvemos a amasar 5 minutos más, vaso cerrado, velocidad espiga. Dejamos reposar una hora en el propio vaso.

3. Pasado el tiempo la masa habrá aumentado. Programamos 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga para sacar el aire de la masa. Sacamos sobre la encimera espolvoreado con un poco de harina y amasamos unos minutos a mano puesto que éste tipo de masas agradecen el calor que le aportan las manos. Hacemos una bola.

4. Dividimos la masa en 10 porciones y hacemos una bola con cada porción. Dejamos reposar 15 minutos.

5. Para darles forma alargada iremos cogiendo cada una de las bolas y las iremos aplastando con los dedos, hasta formar un cuadrado. Colocaremos 3 cuadraditos del chocolate colocado a 1 cm. de uno de los extremos e iremos doblando el borde superior hacia nosotros, sellando bien la línea de unión.



A medida que vamos enrollando se irán alargando, dando así la forma característica de los bollycaos. Hacemos el mismo proceso con todas las bolas.

6. Colocamos un papel de hornear sobre la bandeja del horno y vamos colocando los bollitos, dejando unos 2 cm. entre uno y otro. Pincelamos con agua y cubrimos con papel film transparente hasta que doblen su volúmen. Aproximadamente 30 minutos.

Precalentamos el horno a 200°

7. Retiramos el papel film transparente y volvemos a pincelar con agua.

Horneamos 15 minutos a 180°. Nada más sacar del horno pincelamos con mantequilla.



Nota: el hecho de colocar los bollycaos no demasiado lejos unos de otros hará que al hornearse se junten y de ésta forma hará que consigamos unos bollycaos más esponjosos.