

Y mi receta de hoy es...

Elaboración

En primer lugar aromatizaremos nuestra azúcar para usarla después en la masa general. Yo he elegido la pasta de naranja una vez más para aromatiza y no las cáscaras de naranja. Esto es muy personal, así que cada una que elija la opción que mas le guste. A mi es que me resulta muy cómoda y encima me evito los tropezones que tanto le molestan a los nenes;) . La pasta de naranja la podéis encontrar en María Lunarillos.

Ponemos los 120g. y la cucharita en el vaso y pulverizamos 30 sg. aprox. a velocidad progresiva 5-10. Sacamos del vaso y reservamos para añadir luego.

En segundo lugar vamos con nuestra masa madre:

Ponemos todos los ingredientes de este paso en el vaso, y programamos 15 sg a velocidad 4. Recordad que la leche tiene que estar calentita, esto ayudará a que luego fermente mejor y sobre todo a que la levadura fresca se disuelva mejor y antes. Sacamos nuestra masa algo pegajosa del vaso y hacemos con las manos una bola apretada.

Introducimos en un bol con agua templada y lo colocamos al fondo de nuestro cuenco. Hacemos fuerza con nuestras yemas hasta que veamos que toca el fondo del cuenco y no se mueve.

Dejamos que repose dentro del agua y en unos 15 minutos aproximadamente, flotará y es entonces cuando está lista tal y como se muestra en las imágenes 2 y 3 del collage

Mientras que nuestra masa está levando, vamos con el paso 4:

Introducimos en el vaso de la Th. los 120g. de azúcar aromatizada con pasta de naranja y el resto de ingredientes de la masa general: 60 g. de leche calentita + 70 g. de mantequilla (a temperatura ambiente) + los 2 huevos L batidos manualmente antes y con una pizca de sal + 20 g de levadura + 30 g. de aroma de azahar. Mezclamos 30 sg a velocidad 6. y a continuación introduciremos la harina en dos veces (previamente mezclada manualmente con una pizca de sal). Una vez que esté todo bien mezclado, bajaremos con la espátula toda la masa de las paredes y amasaremos 3 minutos con el vaso cerrado a velocidad Espiga. Se nos quedará una masa como en la imagen 4.

? Sin sacar nuestra masa del vaso, la mezclamos ahora con la bola de la masa madre que ya nos ha fermentado. Para ayudar a que la mezcla sea más homogénea, desmigüé la bola con los dedos y así se mezclará sin problema alguno, como en la imagen 6.

S&G
by Marietta