

Mediasnoches en TH

Ingredientes:

500 g de harina de fuerza; 250 g de leche, 125 g de mantequilla, 50 g de azúcar, un poquito de sal, 20 g de levadura de panadero.

Preparación:

Poner en el vaso la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar, unos 2 minutos, a 40° y velocidad 1 (el tiempo depende de la temperatura de la leche y la mantequilla. Ver si la mantequilla se ha deshecho.) Añadir la levadura de panadero y mezclar sin calor en velocidad 3. Añadir la mitad de la harina y amasar a velocidad 6 unos segundos. Añadir el resto de la harina y amasar unos 2 minutos a velocidad espiga.

Dejar reposar dentro del vaso tapado con el cubilete y un paño, sin desmontar de la peana, hasta que doble volumen.

Retirar la masa del vaso con las manos untadas en aceite y hacer bolitas de unos 3 cm de diámetro y poner bien separadas en una bandeja para el horno sobre papel

especial para hornos.

Precalentar el horno a 180°-190° (colocar dentro un recipiente con agua)

Una vez que las medianoches hayan doblado volumen, pincelar con yema de huevo y

cocer en el horno aproximadamente unos 12 minutos.