



las buenas recetas de Marithé

Nudos en bollos

SIN HUEVO

Preparación : 20 mn - Reposo de la masa : 5 horas

Cocción : 5 mn

INGREDIENTES

- 20 g de levadura de cerveza,
- 625 g de harina de trigo + harina para el molde,
- 15 g de azúcar en polvo,
- 2 pzcas de sal fina,
- 125 g de mantequilla blanda + mantequilla para el molde,
- 20 cl de leche.

INSTRUCCIONES

- Fragmentar la levadura y disolver en 2 cucharadas soperas de agua caliente a 37°. Agregar 125 g de harina, mezclar bien y dejar que se levante por dos horas bajo un paño, lejos de las corrientes de aire. Debe doblar su volumen.
- Sobre la mesa de trabajo, poner el resto de la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla cortada en pequeños trozos.
- Amasar la masa, mojándola poco a poco con la leche. Debe obtener una masa flexible pero firme.
- Incorporar la levadura y dejar reposar por 2 horas.
- Dividir la masa en trozos del grosor de una mandarina.
- Amasar cada trozo sobre la mesa de trabajo enharinada, formando cilindros. Anudarlos. Colocarlos a medida que se vayan haciendo sobre la bandeja del horno cubierta de papel sulfurizado, enmantecado y enharinado.
- Dejar levantar una hora más.
- Cocer en horno caliente (210°, th. 7) 8 a 10 mn. Bajar la temperatura (150°, th. 5) y seguir la cocción por 10 mn más.
- Despegar los nudos con una espátula y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Hacer un poco de caramelo (100 g de azúcar + 2 cuch. soperas de agua, 5 mn a fuego suave) y cubrir los nudos con ayuda de una cucharadita.
- Puede agregar un poco de cacao a la masa.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex