

## Pan de leche:

Ingredientes (4 personas):

- 500g de harina
- 250g de leche
- 50g de mantequilla
- 50g de azúcar
- 1 huevo
- 20g de levadura fresca



Preparación:

- Hacemos una "montañita" con la harina dejando un hueco en el centro de ella como si fuese un volcán. En el centro vertemos la leche templada, la mantequilla, el azúcar, la levadura y trabajamos de forma que vamos mezclando la harina poco a poco hacia el centro del volcán. En un momento tendremos todos los ingredientes mezclados y entonces deberemos amasar el conjunto hasta obtener una masa lisa y no pegajosa
- Dejamos reposar la masa durante 30 minutos para a continuación dividir en piezas de 50 gr. dándoles forma ovaladas
- Pintamos la superficie de estos panecillos con huevo batido y dejamos en un lugar templado aprox. 40 °C aprox. hora hasta que doblen su volumen para que fermenten
- Posteriormente introducimos en el horno a 220 ° C durante 20 minutos y cuando vayamos a sacarlos del horno volvemos a pintarlos con leche