

Panecillos de sabores:

Ingredientes:

- 500g harina
- 30g de levadura prensada
- 15g de mantequilla
- 15g sal
- 65g aceite de oliva
- 250g aprox. de agua



Preparación:

- Amasar la harina con la sal, la levadura, la mantequilla, el aceite y el agua (amasar 10 min. aprox.)
- Reposar la masa 15 min. Formatear y rellenar
- Fermentar 1 hora aprox.
- Precalentar el horno a 180°C y hornear

Sabores:

- Tomate confitado, Sobrasada, Aceitunas, Grisines con semillas, Albahaca y tomate secado al sol, Nueces, Roquefort, Morcilla...