

PANECILLOS SUAVES

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo 3 horas

Tiempo cocción: 30 minutos



Ingredientes

- 1 ½ taza de leche entera (calentada a 110F)
- 4 cucharadas de mantequilla amarilla sin sal derretida
- 1 cucharada de levadura activa seca
- ⅓ taza de azúcar granulada
- 1 ¼ cucharadita de sal (usamos sal marina fina)
- 4 tazas de harina para todo uso (menos 1 a 3 cucharadas) medida correctamente
- 1 cucharada de mantequilla derretida para cepillar la parte superior de los panecillos

Instrucciones:

1. En el recipiente de tu batidora, mezcla la leche tibia (aproximadamente 110 F, como un baño tibio, que no queme al tocarlo) y 1 cucharada de azúcar. Espolvorea la levadura y deja reposar 1 minuto. Batir y dejar reposar durante unos 5 minutos hasta que la levadura se vea espumosa. Agrega 4 cucharadas de mantequilla derretida, el azúcar restante y la sal.
2. Agrega la harina, media taza a la vez hasta que la masa se incorpore, con una cuchara de madera o espátula rígida. Agrega aproximadamente 4 tazas de harina, agregando las últimas 1 a 3 cucharadas de harina solo si es necesario. La masa debe sentirse pegajosa, pero no debe pegarse a las puntas de los dedos limpias/secas (como la foto).
3. Luego amasa con el gancho para masa en una batidora de pie durante 2 minutos o amasa a mano (10 min), luego coloca la masa en un recipiente engrasado y cúbrelo con plástico transparente y déjalo reposar unas 2 horas en un lugar cálido o hasta que duplique su tamaño.
4. Una vez que la masa suba, colócala sobre una superficie ligeramente enharinada y córtala en 15-24 trozos iguales dependiendo de la forma de tu molde para hornear. Enrolla cada trozo de masa en una bola y colócalos en una molde para hornear, aceitada de 9 × 13 o el tamaño que tengas disponible.

5. Cubre los panecillos con papel transparente y déjalos reposar otros 30-60 minutos en un lugar cálido o hasta que se inflen (por un timer, no los dejes más de ese tiempo o tendrá el efecto contrario). Hornea a 375 F (200 C) durante unos 23-25 minutos o hasta que la parte superior esté dorada.
6. Cepilla inmediatamente la parte superior de los panecillos con mantequilla derretida y deje enfriar a temperatura ambiente antes de servir.