

Canapés de pan casero

en 38 minutos



Ingredientes :

- 400-500g de Harina de Repostería W>200 o W>300 (harina de fuerza)
- 1 Sobre de Levadura de Panadería en polvo (Royal caja amarilla)
- 1 cucharadita de azúcar
- Media cucharadita de sal
- 250 ml de agua

Para el relleno :

- Atún y Sardinilla o Aguja de lata
- Huevo Cocido
- Mantequilla, margarina y queso crema
- Reducción de Pedro Ximenez o de Vinagre Báltamico de Módena

Dedicación : 8 minutos
+ 20 minutos de reposo
Horneado : 15 minutos x bandeja
Cantidad : 18 bollitos



- 1** Comenzamos diluyendo el sobre de **levadura** en 300 ml de **agua** (un vaso), con una pizca de **azúcar**. Ahora **NO ECHAMOS SAL** porque impide que actúe la levadura.
- 2** Mientras, en un bol echamos la **harina** en la que mezclamos bien la pizca de **SAL**, luego echamos un chorro de **aceite**. Vamos añadiendo la levadura poco a poco y removiendo cada vez con ayuda de una cuchara. Removemos hasta que no quede harina suelta en el bol y a continuación, humedecemos la superficie de la mesa y las manos con aceite, volcamos la masa y **amasamos presionando con la palma de la mano hacia abajo y hacia afuera, recogemos la masa y volvemos a presionar y estirar**. Haremos esto unos **6-8 minutos hasta que la masa quede lisa**. (así estamos activando en la harina el gluten que la convierte en pan).

- 3** Es mejor que la bola de masa esté más mojada que seca, porque al hornearla el agua sobrante se evaporará y quedará tierno y jugoso por efecto del agua y el aceite, pero si está muy seca quedará el pan duro. Cuando la tenemos amasada hacemos una bola y la colocamos de nuevo en el bol. **Tapamos con un film plástico** al que mojamos aceite por la parte interior para que luego no se pegue la masa al crecer, y **dejamos que repose en una zona cálida y sin corrientes de aire durante unos 20-30 minutos**.
- 4** Tras el reposo ponemos a precalentar el horno a 200°C y repartimos la masa en pequeñas bolas. Colocamos papel de hornear sobre una bandeja y colocamos las bolas en ella. **Horneamos a 200°C durante unos 15 minutos**, dejamos que se inflen y retiramos en cuanto cojan color. Luego los abrimos y rellenamos.

Rellenamos con :

- a. Queso Crema + Atún + Huevo Cocido
- b. Mantequilla o margarina + Rodaja de Huevo Cocido + Atún
- c. Queso Philadelphia + Rodaja de Huevo Cocido + Media Aguja o Sardinilla + Reducción de Pedro Ximenez o de Vinagre Báltamico de Módena