

Bollos (de mantequilla, con chocolate, ...)

Ingredientes

Los ingredientes para unos 12 bollos de aproximadamente 80 gramos cada uno.

- 500 gr harina de fuerza (100%)
- 25 gr de levadura fresca (5%)
- 5 gr de sal (1%)
- 250 gr de leche entera hervida y fría (50%)
- 1 huevo M (55 gr)
- 90 gr de azúcar (18%)
- 75 gr de mantequilla en pomada (15%)

Para el horneado:

- Un huevo batido con un poco de sal.

Para el acabado (opcional):

- Mantequilla derretida
- Azúcar
- Azúcar glass

Para la crema de mantequilla, para una tanda de bollos:

- 2 yemas
- 100 gr de mantequilla en pomada
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de agua

Con pepitas de chocolate:

- 100 gr de pepitas de chocolate (los bollos serán de unos 85 gramos)

Mezclado

Incorporamos en un bol la harina, luego la levadura que desmenuzamos frotando entre las manos, y la sal. El huevo lo echamos en la leche (no batir, mezclar), añadimos el azúcar, y mezclamos todo bien. Lo juntamos con la harina en el bol.

La mantequilla la sacamos de la nevera y la reservamos para incorporar en nuestra masa cuando tengamos el amasado lanzado.

Mezclamos bien los ingredientes con ayuda de la rasqueta hasta que no tengamos restos visibles de harina en la mezcla. Obtendremos una masa ligeramente pegajosa.

Amasado

El objetivo es conseguir una masa lisa y brillante, utilizaremos el amasado francés junto con pequeñas pausas después de recoger nuestra masa (bolear) con ayuda de la rasqueta. Cuando notemos que nuestra masa va obteniendo la textura deseada, es momento de incorporar la mantequilla.

Si no tenemos la mantequilla en pomada, tenemos que trabajarla un poco entre las manos hasta conseguir una textura que nos permita "untarla" en la masa.

Damos la vuelta a la masa, untamos la mantequilla y cerramos la masa sobre sí misma, haciendo un paquete. Ahora debemos amasar como antes, pero esta vez sin pausas. Amasamos, recogemos con la rasqueta y seguimos. Con esto evitaremos un exceso de grasa en nuestra masa e incorporar la misma de forma más rápida.

Si rellenamos los bollos con pepitas de chocolate, es el momento de incorporarlas de forma uniforme a la masa.

1a fermentación

Dejamos nuestra bola de masa en un bol ligeramente engrasado, cubierto con un gorro de ducha o un trapo. Lo dejaremos aproximadamente una hora. Tiene, más o menos, que doblar su volumen.

División y formado

Preparamos un papel de hornear y espolvoreamos harina sobre él. Ahí dejaremos reposar nuestros bollos después de formarlos.

Debido al amasado, puede que hayamos perdido masa en el proceso, puede no, seguro, así que conviene pesar de nuevo antes de dividir para ver cuántos bollos nos salen. Nos tienen que salir 12 bollos de unos 80 gr cada uno.

Para ello, volcamos la masa a la superficie de trabajo ligeramente enharinada, quitamos el gas a la masa con los dedos, y plegamos la masa sobre sí misma formando un cilindro. Con ayuda de la báscula, cortaremos y pesaremos cada uno de los trozos de masa.

Primero haremos bolas prietas y tensas. Para ello quitaremos el gas que pueda haber dentro debido al primer reposo aplastando levemente la porción de masa y la doblamos hacia adentro como formando una flor. Luego con un poco de harina en una mano y nada en la otra, la ponemos en la palma de la mano limpia con el nudo hacia abajo y le damos forma de bola. También lo podemos hacer contra la mesa de trabajo.

Una vez formadas todas las bolas, cogemos la primera y vamos a darle la forma ovalada típica del bollo. Para ello aplanamos un poco la masa y la doblamos sobre sí misma por el centro hacia nosotros, y luego usando las manos como un rodillo damos la forma ovalada. También podemos hacer bollos redondos, como en el caso de los bollos con pepitas de chocolate.

Vamos dejando los bollos en la bandeja respetando la distancia entre uno y otro para que no se nos junten.

2a fermentación, levado

Dejaremos levar unos 60 minutos, cubiertos con un trapo o papel film. Tienen que doblar casi su tamaño. Pondremos a calentar el horno a 190 ° una vez pase media hora desde que empieza la segunda fermentación.

Horneado y acabado

Tenemos el horno precalentado durante media hora a 190°. Pintamos los bollos con el huevo batido, dos veces si hace falta. Metemos los bollos en el horno y los tenemos 12 minutos, vigilando que no se nos doren en exceso. Si vemos que cogen un color muy oscuro, ponemos un papel albal por encima.

Es muy importante vigilar que no se nos quemen, cada horno es un mundo. Si vemos que no están suficientemente dorados, los dejamos un par de minutos más, subiendo la temperatura a 200°.

Pasado ese tiempo, los sacamos y dejamos enfriar un poco.

Sin haberse acabado de enfriar, los pintamos con la mantequilla derretida y espolvoreamos azúcar por encima al gusto.

Para hacer bollos suizos, que no son más que la misma fórmula, formamos igual y damos un corte transversal, echando azúcar mojado en el corte.

Dejamos enfriar bien encima de una rejilla, antes de rellenar con la crema de mantequilla.

Crema de mantequilla

Echamos en agua en un cazo junto con el azúcar y hacemos un almíbar, llevándolo a punto de hebra fina. Para saber si ha llegado al punto, con cuidado de no quemarnos, cogemos un poco del mismo entre las yemas de los dedos y al separar se tiene que formar un hilo fino.

En un bol ponemos las yemas batidas, e incorporamos el almíbar batiendo rápido para evitar que cuaje. Mezclamos rápido y bien.

Dejamos enfriar, y una vez frío, incorporamos la mantequilla en pomada, con ayuda de unas varillas, si son eléctricas mejor, hasta conseguir la textura cremosa en la mezcla.

En casa, con más tranquilidad, más tiempo, menos levadura

Diferencias en el proceso respecto a lo que hemos hecho en el taller:

- Bajamos la cantidad de levadura a 10 gramos, es decir, el 2%.
- La primera fermentación será de 3 horas, y la segunda también de 3 horas. Depende de la temperatura de vuestra cocina.
- Podemos retardar en frío las dos fermentaciones:
 - 1ª fermentación: 2 horas fuera de la nevera + al menos 6 horas de nevera
 - Sacar de la nevera y dejar 1 hora a temperatura ambiente.
 - Formar
 - 2ª fermentación: Dejar 1 hora fuera de la nevera y meter en nevera, al menos 7 horas a 8-10 °.
- Podemos retardar en frío la primera fermentación:
 - 1ª fermentación: 2 horas fuera de la nevera + al menos 6 horas de nevera
 - Sacar de la nevera y dejar 1 hora a temperatura ambiente.
 - Formar
 - 2ª fermentación: Dejar 3 horas a temperatura ambiente.
- Podemos retardar en frío la segunda fermentación:
 - 1ª fermentación: 3 horas fuera de la nevera
 - Formar
 - 2ª fermentación: Dejar 1 hora fuera de la nevera y meter en nevera, al menos 7 horas a 8-10 °.

Brioche

Ingredientes

Los ingredientes para 2 panes de 500 o uno de 1000 gr.

- 500 gr harina de fuerza (100%)
- 10 gr de levadura fresca (2%)
- 3 huevos y 2 yemas (210 gr)
- 50 gr de azúcar (10%)
- 10 gr de sal (2%)
- 100 gr de leche entera hervida y fría (20%)
- 180 gr de mantequilla en pomada (36%)

Para el horneado:

- Un huevo batido con un poco de sal.

Con pepitas de chocolate:

- 100 gr de pepitas de chocolate

Mezclado

Incorporamos en un bol la harina, luego la levadura que desmenuzamos frotando entre las manos.

En un bol aparte, mezclamos los huevos, el azúcar, la sal y la leche. Lo juntamos con la harina.

La mantequilla la sacamos de la nevera y la reservamos para incorporar en nuestra masa cuando tengamos el amasado lanzado.

Mezclamos bien los ingredientes con ayuda de la rasqueta hasta que no tengamos restos visibles de harina en la mezcla. Obtendremos una masa firme.

Amasado

Dependiendo de la harina utilizada, la masa después de mezclar será más o menos firme. Haremos amasado con reposos. Amasar 3 / 4 veces, y dejar reposar 10 minutos. Así 3 veces. En total media hora.

Damos la vuelta a la masa, untamos la mantequilla y cerramos la masa sobre sí misma, haciendo un paquete. Amasamos, recogemos con la rasqueta y seguimos amasando, la masa se romperá y puede llegar un punto en que queramos tirar la toalla, pero seguimos amasando hasta conseguir una masa brillante y suave.

Si rellenamos los brioches con pepitas de chocolate, es el momento de incorporarlas de forma uniforme a la masa.

1a fermentación

Dejamos nuestra bola de masa en un bol ligeramente engrasado, cubierto con un gorro de ducha o un trapo. Lo dejaremos aproximadamente tres horas. Tiene, más o menos, que doblar su volumen.

También podemos usar la nevera, y retardar la fermentación. Para ello dejaremos 2 horas a temperatura ambiente y lo metemos en la nevera, al menos 8 horas.

División y formado

Si nuestra masa ha pasado por la nevera, la sacamos para que coja temperatura 1 hora.

Volcamos la masa a la superficie de trabajo ligeramente enharinada, quitamos el gas a la masa con los dedos, y plegamos la masa sobre sí misma formando un cilindro. Con ayuda de la báscula, cortamos y pesamos cada uno de los trozos de masa.

Podemos hacer dos de 500 gr o 1 de un kilo. En el taller hemos hecho 2 de 500 para llevar cada uno a casa.

Dividimos cada trozo a su vez en bolas de 100 gramos, nos saldrán 5. Bolas prietas y tensas. Para ello quitaremos el gas que pueda haber dentro debido al primer reposo aplastando levemente la porción de masa y la doblamos hacia adentro como formando una flor. Luego con un poco de harina en una mano y nada en la otra, la ponemos en la palma de la mano limpia con el nudo hacia abajo y le damos forma de bola. También lo podemos hacer contra la mesa de trabajo.

Forramos un molde de unos 20 cm de largo con papel de hornear o con mantequilla y harina, y vamos acomodando las bolas de masa en el mismo.

Otra opción es formar un cilindro con el trozo de masa directamente, y acomodarlo en el molde con el cierre hacia abajo.

2a fermentación, levado

Dejaremos levar unas 3-4 horas, cubiertos con un trapo o papel film. Tienen que doblar su tamaño.

También podemos retardar en nevera, dejándolo a temperatura ambiente unas 2 horas y luego al menos 8 en la nevera.

Horneado y acabado

Tenemos el horno precalentado durante media hora a 190°. Pintamos el brioche con huevo batido, dos veces si hace falta. Metemos en el horno y los tenemos 30 minutos, vigilando que no se nos dore en exceso. Si vemos que cogen un color muy oscuro, ponemos un papel albal por encima.

Es muy importante vigilar que no se nos quemen, cada horno es un mundo. Si vemos que no están suficientemente dorados, los dejamos un par de minutos más, subiendo la temperatura a 200°.