



Pan Rollo

Description

Pan Rollo or Soft Bread Rolls (English version below)

Ingredientes para 6 o 8 Panes

- 250 gramos de harina de trigo para pan o (strong white flour)
- 100 mililitros de agua
- 75 gramos de mantequilla o 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre de levadura seca

Preparación

1. Prepare la levadura en 3 cucharadas de agua tibia.
2. Mezcle la mantequilla, azúcar, sal y la levadura.
3. Ponga la harina de pan en una taza y agregue el agua, esencia de vainilla y la mezcla de levadura.
4. Mezcle hasta obtener una masa suave y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elástica.
5. Ponga la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora (ver nota) o hasta que haya doblado en tamaño.
6. Amase de nuevo durante algunos minutos más y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 6 o 8 pedazos.
7. Tome cada pedazo y con un rodillo aplane cada pedazo en una forma alargada como se muestra en las fotos.
8. Unte con un poco de mantequilla cada trozo de masa aplanada y luego tome un extremo y enrolle hacia adentro para cerrar.
9. Ponga la unión boca abajo en un molde para hornear con aceite o con papel engrasado.
10. Glasee los panes con el huevo batido a cada uno y deje reposar por otros 10 minutos.
11. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
12. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que estén dorados.

Nota: En invierno es difícil encontrar un lugar cálido para que la masa crezca, pero una alternativa que me funciona muy bien es: colocarla la taza dentro de otro recipiente con agua tibia y así crecerá mejor.

Soft Bread Rolls (English version)

Ingredients for 6 to 8 rolls

- 250 grams wheat flour for strong white bread Flour
- 100 millilitres water
- 75 grams butter or 5 tablespoons olive oil
- 1/2 teaspoon salt
- 3 tablespoon sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 beaten eggs to glaze
- 1 sachet dry yeast

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons of warm water.
2. Blend the butter, sugar, salt and yeast.
3. Put the flour into a bowl and add the water, vanilla extract and the yeast mixture.
4. Mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
5. Put in an oiled bowl, cover with cling film and leave to rise in a warm place for 1 hour (see note), or until it has doubled in size.
6. Re-knead the dough for few minutes more and put onto a floured surface again and cut into 6 or 8 pieces.
7. Take one piece at the time and lengthen and flatten with the rolling pin as shown in the photos.
8. Brush with a little butter each piece of flattened dough and take one end and roll together to enclose.

-
- ~~9. Put seam side down on baking sheet or with baking grease paper.~~
 10. Glaze the buns with the beaten egg on the top and let them rest for other 10 minutes.
 11. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
 12. Put the baking sheet in the middle of the oven and cook for approx. 15 minutes or until golden.

Note: In winter is difficult to find a warm place for the dough, but one alternative that works for me very well is: Put the bowl into other container with warm water and let it rise.