

INGREDIENTES

Masa madre esponja (con esta masa conseguimos una mayor esponjosidad y una aportación de aromas importantes)

120 gr. de Harina de fuerza

37,5 gr. Levadura fresca

80 ml. Agua

Masa

30 gr. Harina fuerza

250 gr. Harina de repostería

75 gr. Mantequilla sin sal

88 gr. Azúcar

6 gr. Sal

10 gr. Mejorante panario

3 Huevos



Huevos duros que queramos

ELABORACIÓN

1 Amasamos todos los ingredientes de la masa madre esponja hasta conseguir una masa homogénea no elástica. (si tenéis amasadora poner los ingredientes y programar en el menú de solo amasado)



2 Dejamos reposar hasta que doble su volumen



3 Una vez doblado su volumen añadimos el resto de ingredientes, excepto la mantequilla que la incorporaremos a mitad amasado de poco en poco no toda de golpe, y amasamos hasta conseguir una masa homogénea, fina y elástica.





4 Colocaremos en un recipiente transparente enharinado y tapado a piel con film, y dejaremos reposar en nevera de un día para otro (unas 12 h.)



5 Una vez ha reposado sacamos de la nevera y dejamos que pierda el frío que tienen.

6 Boleamos la masa y dejamos un reposo de unos 15 minutos antes de darle la forma final.

7 Aplastamos la bola de masa dando forma de torta, también le podemos dar forma de corona haciendo un agujero en el centro, las colocamos encima de la bandeja dónde la coceremos (poner papel de horno o untar la lata con aceite).

Colocamos los huevos duros encima dando la forma que queramos.

8 Dejamos fermentar hasta doblar el volumen.

9 Pre calentamos el horno a 180-200 °C.

10 Antes de entrar en el horno pondremos un poco de azúcar por encima, también le podríamos poner almendra cruda por encima.

11 Cocemos unos 20-25 minutos, hasta el dorado que queramos y hasta que la suela esté dorada también.