

Bolillos (100 pts.)

1 paquete (1/4 onza) de levadura
5 tazas de harina
1 1/2 cdtas de sal
Mantequilla para la vasija

Echa la levadura en una vasija y ablándalo con 1/4 taza de agua tibio. Cuando se ha licuado completamente, añade 1 3/4 tazas de agua tibio y la sal y mezcla bien. Gradualmente añade la harina y mezcla para formar una masa que se separa de los lados de la vasija y este un poco pegajoso. Amásalo hasta que no quede pegajoso en una plancha harinada por más o menos 10 minutos. Pon la masa en una vasija engrasada con mantequilla y cubre con una toalla. Déjela en un lugar caluroso hasta que se doble en tamaño, por dos horas. Después, aplasta la masa y déjela levantarse otra vez por una hora más. Amásala en una plancha harinada por 5 minutos. Divide la masa en mitad y extiende cada pedazo en forma oblongo de 18 x 6. Enrolla cada pedazo como rollo de mermelada. Corta cada rollo en 9 pedazos formando 18 en total. Pincha los extremos de cada pedazo para formar mandriles y colócalos en una plancha de hornear engrasada con mantequilla. Cubre y deja levantarse hasta que se doblen, por una hora. Pasa con brocha a cada pedazo con agua calientito y hornea a 400 grados por 30 minutos o hasta que se doren.