

BOLLITOS DE PAN DE SAL

Ingredientes masa:

- 1 Taza de agua
- 1 cucharita de azúcar
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva
- 3 cucharitas de levadura en polvo
- 3 ½ tazas de harina
- 1 cucharita de sal

Decoración:

- 2 Cucharadas de Mantequilla derretida
- Ajonjolí
- 200 gms de Queso Crema si se desea rellenar

Preparación:

1. En un tazón se mezcla el agua, el azúcar, el aceite y la levadura. Se revuelve hasta disolver. Se añade la harina y la sal y se junta en una bola de masa. Se amasa durante 5 a 10 minutos hasta que la masa se vea tersa. Se tapa con plástico y se deja reposar durante 1 a 2 horas para que la masa se relaje y crezca.
2. Se corta la masa en 10 piezas y se forman bolas, si se desea se rellenan con una cucharita de queso que se envuelve con la misma masa. Se acomodan las bolas de masa en un molde dejando espacio entre sí para que la masa se extienda. Se pinta la superficie de la masa con la mantequilla derretida, se le espolvorea el ajonjolí y se deja reposar 30 minutos.
3. Se mete al horno a 180°C o 350°F durante 30 a 40 minutos aproximadamente hasta que el pan se vea dorado.