

## Raciones para 8

**8 gr** Levadura seca

**40 ml** Leche

**175 gr** Harina de fuerza

**150 gr** Harina de trigo integral

**170 ml** Kefir

**2** Yema

**30 gr** Aceite de oliva

**30 gr** Miel

Chocolate con leche

- 1** Añadir la levadura seca a un bol con la leche templada y dejar fermentar 5 minutos. Agregar las harinas en el bol de un robot de cocina (aunque se puede hacer amasar a mano) y agregar el kéfir y la mezcla de leche y levadura.
- 2** Amasar un minuto y añadir el resto de ingredientes húmedos (yema, aceite de oliva y miel). Amasar durante 10 minutos, formar una bola con la masa y dejar reposar una hora. Amasar para quitarle el gas y dividir en porciones de 60 gr.
- 3** Estirar cada porción dando forma ovalada, colocar un pedazo de chocolate con leche en un extremo y enrollar, sellando con cuidado los bordes para que no se salga el chocolate.
- 4** Tapar con un paño y dejar reposar otra hora. Precalentar el horno a 180°C y pincelar los bollitos con la yema de huevo batida. Hornear durante 12 minutos. Una vez dorados, sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bollos-pan-rellenos/>

