

Bollos de pan rellenos de chocolate

COOKING
LOVERS TEKA

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/>

