Bollos de pan rellenos de chocolate

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 180ºC 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/