Coffee Buns (Koti Poti) caseros y muy esponjosos

Consejo del chef

Si hace mucho frío y la cobertura se endureciera, darle un golpe de calor corto en el microondas para poder ablandarla y formar con ella las espirales sobre los bollitos de café.

Raciones para 3

- ❏ **350 gr** Harina panadera
- ❏ **20 gr** Levadura fresca
- ❏ **100 gr** Azúcar
- ❏ **100 ml** Leche
- ❏ **110 ml** Agua
- ❏ **6 gr** Sal
- ❏ **85 gr** Mantequilla en pomada
- ❏ **70 gr** Harina común
- ❏ **1** Huevo tamaño M
- ❏ **2** Cucharaditas de postre de agua
- ❏ **6 gr** Café soluble

1. Comenzamos disolviendo en el agua templada todos los ingredientes de nuestros coffee buns (menos la harina y la mantequilla). Añadimos la harina a todo lo anterior y comenzamos a amasar con las manos o con la ayuda de nuestro robot de cocina. Simplemente tenemos que integrar los ingredientes hasta formar una bola y dejar que repose unos 15 minutos tapada con papel film para poder seguir con la receta.

2. Pasados los 15 minutos añadimos la mantequilla en punto de pomada, para que sea más sencillo integrarla en la masa, y amasamos hasta obtener una masa lisa y homogénea. Formamos una bola y dejamos que leve hasta doblar su volumen inicial. Puede tardar alrededor de 2 horas e incluso algo más si hace mucho frío. Recuerda poner la masa en un lugar cálido (unos 27º C) durante su fermentación.

3. Con la masa ya fermentada y doblada de volumen, volcamos en la superficie de trabajo, desgasificamos un poco y dividimos en 8 piezas de igual tamaño. Boleamos las piezas para crear tensión y que se formen bien bonitas en el horno, y volvemos a dejar que fermenten por segunda vez, bien tapadas para que no formen costra y en un lugar cálido y libre de corrientes. Esta segunda fermentación suele ser algo más corta, unos 60 minutos aproximadamente. Pero siempre nos guiaremos viendo que las piezas hayan doblado el volumen.

4. Mientras tanto podemos ir haciendo la cobertura de café: disolvemos en el agua el café soluble y reservamos. Con la ayuda de unas varillas integramos la mantequilla con el azúcar y vamos incorporando el resto de ingredientes, terminando con la harina tamizada y el café disuelto en agua del principio. Obtendremos una especie de crema lisa y de aspecto sedoso. Reservamos.

5. Precalentamos el horno a 180º C.

6. Cuando las piezas hayan fermentado y justo antes de hornear es el momento de cubrirlas con la cobertura de café. Para cubrirlas nos ayudaremos de una manga pastelera e iremos dibujando una espiral con la cobertura sobre cada bollo hasta cubrir la mitad de éste aproximadamente. No es necesario cubrir el bollito entero, ya que con el calor del horno la cobertura se expandirá y lo cubrirá por completo.

7 Hornearemos los coffe buns durante unos 25-30 minutos con calor arriba y abajo y a 180º C.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/coffee-buns-koti-poti/