



Consejo del chef

¡Son una delicia para tomar solos, con leche y además como salen bastantes piezas podemos hacer y congelar para ir sacándolos a medida que los necesitemos y tenerlos siempre como recién hechos!

Raciones para 6

500 gr Harina de fuerza

250 ml Leche templada

80 gr Azúcar blanco

75 ml Aceite de oliva virgen extra

1 Huevo tamaño L

100 gr Chips de chocolate

20 gr Levadura fresca

Pizca de sal

- 1** Diluye la levadura fresca en la leche templada. En nuestra máquina amasadora o robot ponemos todos los ingredientes (menos los chips de chocolate) y amasamos durante 15 minutos. Hacia el final del amasado añade 75 gr. de chips de chocolate y guarda los otros 25 gr. para poner por encima justo antes de hornear los doowaps.
- 2** Si haces la masa a mano, haz reposos cada 5 minutos de amasado para no cansarte demasiado con un amasado tan largo.
- 3** Úntate las manos con un poco de aceite para manejar mejor la masa y forma una bola ella.
- 4** Introduce la masa en un tupper o bol un poco aceitado, tapa y deja que fermente. En verano en dos horas tendremos nuestra masa lista. Si es invierno recuerda que a menor temperatura las masas tardan más en fermentar y puede ir más lenta.
- 5** Saca la masa del bol y divide en piezas de unos 60-65 gr. (salen 15-16 piezas). Bolea cada pieza para que queden tensas en la superficie y bien formadas y tápalas con un trapo de algodón para que vuelvan a fermentar por segunda vez.
- 6** Pasados 45 minutos tendremos los doowaps listos para hornear. Precalentar el horno a 180 grados, pincelar con huevo batido y un par de cucharadas de leche las piezas y disponer por encima los chips de chocolate reservados.
- 7** Hornea durante 12-15 minutos hasta que los veas bien doraditos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/doowaps-caseros/>

