Doowaps caseros



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 frescs
- ❏ 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/