

Horno: 175° C Tiempo: 20' Cantidad: 12 mini breads

Mini Monkey Breads

Ingredientes:

1 cup (130 gr.) de harina de trigo común
¾ cup (95 gr.) de harina de fuerza
2 tbsp. (25 gr.) de azúcar blanco
½ teaspoon de sal
1 tbsp. (14 gr.) de mantequilla ablandada
½ cup (120 ml.) de leche templada
2 ½ tbsp. (38 ml.) de agua mineral templada
10 gr. de levadura fresca de panadería

Rebozado:

4 tbsp. (56 gr.) de mantequilla derretida
½ cup (100 gr.) de azúcar moreno claro
1 teaspoon de canela de Ceilán molida

Glasa de Vainilla:

½ cup (60 gr.) de azúcar glas
2-3 teaspoons de leche
¼ teaspoon de extracto natural de vainilla

Preparación:

- En un bol grande añadir las harinas, el azúcar y la sal. Mezclar para que quede bien repartido. Añadir la mantequilla ablandada. Reservar.
- En un vaso poner el agua templada (+/- 30° C), añadir la levadura y mezclar hasta que la levadura se haya disuelto. Verter esta mezcla en el bol de la harina, añadir la leche templada y mezclar hasta conseguir una masa que se desprenda de las paredes del bol.
- Pasar la masa a la superficie de trabajo y amasar durante 10 minutos hasta tener una masa elástica pero no pegajosa. Podéis añadir pequeñas cantidades de harina, siempre teniendo en cuenta que es preferible que la masa quede más húmeda que seca.
- Formar una bola con la masa y pasarla a un bol engrasado con aceite de girasol, moverla para que toda la superficie de la masa quede engrasada, tapar con papel film y dejar fermentar en un lugar cálido durante 1 hora, hasta que doble en volumen.
- Engrasar un molde metálico de 12 muffins con mantequilla. Reservar.

- Rebozado: En un bol mediano mezclar el azúcar moreno y la canela. Derretir la mantequilla y ponerla en otro bol mediano. Reservar.
- Volcar la masa en la mesa de trabajo, ligeramente aceitada, y golpearla para eliminar todo el aire. Dividir la masa en 36 porciones iguales (de unos 11 gr.) y formar una bola con cada una de ellas.
- Pasar cada bola por la mantequilla derretida y después rebozarla en la mezcla de azúcar y canela. Una vez estén bien rebozadas ir poniéndolas en el molde (3 bolas por cavidad).
- Tapar el molde con film transparente y dejar fermentar 45-60 minutos o hasta que casi doblen en volumen.
- Precalentar el horno a 175° C y colocar una rejilla en el centro del horno.
- Hornear los monkey bread 20 minutos o hasta que queden dorados y el caramelo burbujee.
- Retirar del horno, dejar reposar 2 minutos, desmoldar los monkey breads y dejarlos templar sobre una rejilla mientras se prepara la glasa.

Mientras se templan los monkey breads preparar la glasa:

- Tamizar el azúcar en polvo sobre un bol mediano. Añadir el extracto de vainilla y la leche necesaria hasta conseguir una glasa sin grumos y algo espesa.
- Decorar los monkey breads con la glasa. Servir templados.