

Pan Picnic

INGREDIENTES para 24 unidades

- 250 gr de leche natural
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 25 gr de levadura fresca de panadería
- 500 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- 50 gr de queso emmental
- 50 gr de jamón york
- 100 g de chorizo
- 100 g de membrillo
- 1 huevo batido para pintar el brioche
- Semillas de sésamo tostado
- Semillas de amapola

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la leche, la mantequilla y el azúcar, programe **1min/37°C/vel 2**.
2. Añada la levadura desmenuzada y mezcle **10 seg/vel 3**.
3. Incorpore la harina y la sal y mezcle **10 seg/vel 4** y a continuación amase **3 min/vel espiga**. Divida la masa en 24 bolitas de 35 g aprox. Deles forma de bola y cubra con un paño mientras prepara los rellenos.
4. Sin lavar el vaso, ponga el queso y el jamón y trocee **6seg/vel5**. Retire del vaso y reserve.
5. Sin lavar el vaso ponga el chorizo y trocee **6 seg/vel 5**. Retire del vaso y reserve.
6. Trocee el membrillo en dados de 2x2 cms y reserve.
7. Unte un molde con mantequilla de 25x35 cms y reserve.
8. Aplaste con la mano o con la ayuda de un rodillo cada una de las bolitas, coloque en el centro el relleno y ciérrelo haciendo pliegues. Repita el proceso con el resto de rellenos hasta completar 8 bolitas de cada.
9. Vaya colocando las bolitas con los pliegues hacía abajo, dejando un margen entre cada una con la intención de que cuando crezcan al fermentar la levadura se enganchen unos con otros formando una única plancha. Pondremos el chorizo en uno de los extremos para evitar que se mezcle con el sabor dulce del membrillo.
10. Dejaremos reposar los bollitos cubiertos con un paño hasta que doblen su volumen, **30 o 40 min aprox en función de la temperatura ambiente**.
11. **Precaliente el horno a 180°C**. Cuando hayan doblado, pinte con el huevo batido y espolvoree con las semillas.
12. Hornee durante 20 o 25 min. Retirar del horno y dejar enfriar antes de servir.

**** Sugerencias: Estos bollitos son ideales para llevar de picnic, a la playa, etc. Perfectos para los más peques, para aperitivo o merienda. Los rellenos se pueden variar al gusto, sobrasada, morcilla, Frankfurt, chocolate, trufas, etc.**