Mallorcas



6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
1 sobre de levadura (active dry yeast) o 2 cucharaditas si esta usando la que viene en pote.
1/4 taza de agua tibia
1/4 taza de azúcar
3/4 cucharadita de sal
3 yemas
1/2 taza de leche
2 1/2 tazas de harina (all-purpose flour)
harina para espolvorear la mesa

1. En un bowl grande, disuelva la levadura en la agua tibia. Agrega el azúcar, sal, yemas, leche, 4 cucharadas de la mantequilla derretida y 2 1/2 tazas de harina. Mezcle bien.

2. Espolvorea la mesa con harina y ponga la masa sobre la mesa.. Amáselo a mano por 5 minutos (lo puedes hacer a maquina con la kitchenaid y el gancho de amasar). Quizas tengas que agregar una poca de harina, para que la masa no esté pegajosa.

3. Engrase un bowl con mantequilla y echas la masa en el bowl, tapando con plástico, lo dejas en un lugar tibio hasta que doble de tamaño (como una hora).

4. Engrase una placa de hornear con mantequilla. Ponga aparte.

5. Con el rodillo, aplanas la masa como a 1/2 pulgada,

formando un rectángulo de 18×9 pulgadas. Lo cortas en lonjas como de una pulgada. Estire y enrolle las lonjas como a 15 pulgadas.



A esto lo vas enroscando para formar la mallorca. Luego los colocas sobre la placa de hornear. Cubra con un paño limpio y los dejas subir de nuevo, como por 40 minutos.



6. Pre-caliente el horno a 375 F. como 10 minutos antes de que los panes haigan subido.

Antes de hornear.. le untas una clara de huevo batido con 2 cucharaditas de agua… Los horneas por 15 minutos o hasta que estén un poco dorados.

Los dejas refrescar completamente sobre una parrilla y luego los espolvoreas con azúcar en polvo. En las panaderías de Puerto Rico, aveces se ven con relleno de piña por encima o cubiertos de almibar en lugar del azúcar.