

ROSCO DE CHORIZO

INGREDIENTES:

200 gr de agua
50 gr de aceite
25 gr de levadura prensada
420 gr de harina (si es de fuerza mejor , yo la compro en el Mercadona)
1 cucharadita de sal
2 o 3 chorizos
Huevo batido

PREPARACION:

Precalentamos el horno a 250° (yo lo pongo con aire)

1. Ponemos en el vaso el agua y el aceite y programamos 30 seg / 37° / vel 1.
2. Añadimos la levadura y mezclamos 5 seg / vel 4.
3. Incorporamos la harina y la sal y amasamos 1 min / vel Espiga.
4. Dejamos la masa reposar un minimo de 20 min , tapada con un paño.
5. Sin lavar el vaso troceamos los chorizos 4 seg / vel 5.
6. Estiramos la masa haciendo un rectangulo y añadimos el chorizo picado.



7. Enrollamos la masa y cerramos formando un rosco.



8. Le vamos dando forma y hacemos un poco mas grande el agujero.



9. Con la tijera le hacemos los cortes.



10 . Y para terminar les damos la vuelta a los cortes , quedando el chorizo hacia arriba.



11. Pintamos con huevo batido y dejamos reposar 15 min , bajamos al horno a 225° y horneamos unos 15 min aproximadamente (depende de cada horno) .

Espero haberos ayudado , si teneis alguna duda me la comentais.

