Bollitos del Día de la Doncella

Los bollitos son esponjosos, ligeros y bastante ricos, especialmente teniendo en cuenta la cantidad relativamente pequeña de mantequilla de la receta. Hacen para un delicioso bollito de desayuno y están en su mejor momento cuando todavía están calientes, recién salidos del horno. **La combinación de glaseado y grosellas endulza la mezcla**, mientras que la densidad del pan hace que sea una gran manera de comenzar el día o de celebrar tus deidades favoritas.

Bollitos de Viernes Santo

Mezcla un cuarto de libra de mantequilla con dos libras de harina. Añade una pizca de sal. Mezcla una copa llena de levadura fresca con una pinta y media de leche caliente y trabájala con la harina hasta que forme una masa ligera. Pon la masa en un lugar cálido para que leude. Cuando esté lo suficientemente leudada, añade una media libra de azúcar, media libra de pasas de Corinto, media nuez moscada rallada y un cuarto de onza de macis en polvo. Amasa bien estos ingredientes con la masa, dale forma de bollitos y colócalos en moldes engrasados para horno. Haz una cruz sobre ellos con un cuchillo, píntalos con un poco de mantequilla clarificada sobre la parte superior y déjalos reposar un cuarto de hora antes de hornear. Hornea en un buen horno. Si el pan se hace en casa, los bollitos calientes se pueden hacer mezclando las pasas, etc. con la masa del pan una vez leudada. Tiempo, una hora para que la masa leude; veinte minutos para hornear. Suficiente para dos docenas de bollos. Coste probable, 1s. 6d. para esta calidad.

Diccionario de cocina de Cookell con numerosas ilustraciones, 1875

Nota de la cocinera: Reduje a la mitad la receta original con el fin de tener una menor cantidad de masa para trabajar. Debido a la diferencia entre la levadura de estilo antiguo y la levadura seca moderna, añadí un poco más de leche por encima a la cantidad reducida a la mitad, de modo que la levadura realmente hiciera una especie de pasta. Da para 12 bollitos.

Ingredientes

- ★ Media barra de mantequilla
- ★ 3 y 3/4 tazas de harina
- ★ 1 pizca de sal
- ★ 1 cucharada de levadura seca
- ★ 2 tazas de leche caliente
- ★ 1/2 taza de azúcar
- ★ 1 taza de pasas de Corinto
- ★ 1 cucharadita de nuez moscada molida
- ★ 3/4 cucharaditas de macis molido
- ★ Mantequilla derretida (opcional clarificada)

Mezcla la mantequilla con la harina y agrega una pizca de sal. En 1 taza de leche caliente, agrega la levadura y una pizca de azúcar. Deja que se asiente hasta que la levadura haya espumado. Mezcla ambas tazas de leche con la mezcla de harina, amasando para incorporar completamente. Pon la masa en un lugar tibio para que leude durante unos 30 minutos.

Después de que haya leudado, añade a la masa el azúcar, las grosellas, la nuez moscada y el macis y amasa bien. Compon los 12 bollitos y colócalos en una bandeja para horno engrasada con mantequilla.

Píntalos con un poco de mantequilla derretida en la parte superior y deja que suban otros 30 minutos. Hornea durante unos 15-20 minutos a 180º.

Tiempo: 10 minutos de preparación, 1 hora para que la masa leude, 20 minutos para hornear.

Para el glaseado

- ★ 1/2 taza de azúcar glas
- ★ Sólo la leche suficiente para formar una capa gruesa de glaseado

Espera a que los bollitos se hayan enfriado lo suficiente o el glaseado no cuajará. Rocía el glaseado dándole forma de estrella de siete puntas. El método más fácil que encontré para esto fue hacer una especie de Y estrecha y, a continuación, añadir dos puntos más a ambos lados.