

## Suizos delicia

Estos suizos son una solución fenomenal para preparar una cena rápida, Se hacen por la tarde y para la noche están ideales, crujientes, tiernos, jugosos, y facilísimos. A ver que os parecen.

### Receta

#### Ingredientes

200 ml. de leche  
50 ml. de agua  
100 gr. de azúcar  
100 gr. de mantequilla  
2 sobrecitos de levadura de panadero —no de repostería—. Se puede sustituir por 40 grs. de levadura fresca prensada.  
550 gr. de harina de fuerza  
1/2 cucharadita de sal  
Azúcar humedecida con unas gotas de agua  
1 huevo batido para pintar

#### Preparación

1. Poner en el vaso la leche, el agua, el azúcar y la mantequilla, y se programan 2 minutos, 37°, velocidad 1.
2. Añadir la levadura, la sal y la mitad de la harina, amasar durante 15 segundos, velocidad 6. Añadir el resto de la harina, reservando un poco para ajustar la que admita y programar 3 minutos en velocidad espiga.
3. Dividir la masa en porciones según el tamaño que queramos para nuestros suizos., darle forma con las manos —la masa es blanda y un poco pegajosa—
4. Colocarlos en una bandeja encima de un papel de horno engrasado y hacer un pequeño corte en el centro con un cuchillo bien afilado.
5. En cada corte poner un poco de azúcar humedecida con unas gotas de agua y pintar con huevo batido.
6. Dejar reposar una hora y media en un lugar templado hasta que doblen su volumen
7. Precalentar el horno a 200°
8. Hornear de 15 a 20 minutos —calor arriba y abajo—. No os paséis en el tiempo del horno para que os queden tiernos.

Con estas cantidades a mi me salieron unos doce suizos. Si os sobran es mejor congelar en cuanto se enfrien e ir sacando cuando os apetezca.

### Suizos rellenos

Para rellenarlos hay que esperar a que se enfrien. Se pueden rellenar al gusto, admiten de todo. Yo los preparé con:

Mayonesa

Una loncha de fiambre de pavo relleno trufado

Una loncha de queso manchego

Tomate

Un poco de cebolleta fresca en juliana —al gusto—

Pepinillo

Una hoja de lechuga  
Una loncha de jamón ibérico

Os garantizo éxito total. Es una sensación estupenda poder comer bollería hecha en casa