

Hornos  
Multifunción con  
**PlusSteam**  
*Con un Plus de Vapor*

## #unartapara

5 de septiembre  
«Pains au Chocolat  
Napolitanas de Chocolate»



### Ingredientes

#### Para la masa

- . 440 g de harina normal
- . 150 ml de agua
- . 150 ml de leche entera
- . 55 g de azúcar
- . 40 g de mantequilla sin sal
- . 15 gramos de levadura instantánea
- . 7 g de sal

#### Demás ingredientes

- . 55 g de harina
- . 280 g de mantequilla sin sal (para la capa de mantequilla)
- . 200 g de chocolate negro para el relleno
- . 1 huevo
- . 4 ml de agua

### Elaboración

1. Mezcla todos los ingredientes de la masa en un tazón grande.
2. Coloca la masa en un plato enharinado y cúbrelo con harina.
3. Ahora cúbrelo con un film transparente y refrigéralo durante la noche.
4. Pasamos a hacer la capa de mantequilla: cortamos la mantequilla en pedazos de 1 cm de grosor y los colocamos entre dos hojas de papel de pergamino. Hacemos rodar el papel golpeándolo hasta conseguir un cuadrado de unos 20x20 cm. Colocamos la capa de mantequilla en el frigorífico.

**AEG**



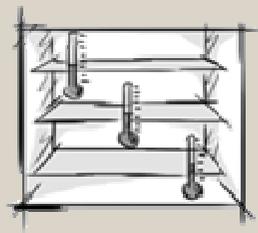
## Elaboración (cont.)

- Colocamos la masa y refrigerada del día anterior en una superficie enharinada y la trabajamos con el rodillo hasta conseguir un cuadrado de unos 25 por 25 cm. Ahora centramos la capa de mantequilla sobre la masa, en ángulo, de manera que una esquina de la masa sobresalga de cada uno de los lados del cuadrado de mantequilla.
- Dobla las esquinas de la masa hacia arriba alrededor de la mantequilla y ciérrala con un rodillo. Asegúrate de sellar bien los bordes. Rueda suavemente la masa para formar un rectángulo y dobla en tres repitiendo esto hasta que la masa y la mantequilla estén perfectamente unificadas. Envuelve la masa con film transparente y métela toda la noche en el frigorífico sobre una bandeja plana.
- Al día siguiente estiramos la masa sobre una superficie enharinada y cortamos tiras de aproximadamente 5 cm.
- Cortamos el chocolate en trozos de 3 x 3 cm. Y colocamos un trozo de chocolate en el extremos de las tiras de masa.
- Rodamos ambos extremos de cada tira de masa hacia adentro.
- Mezclamos el huevo con una cucharadita de agua y cepillamos todos los rollos de masa con el batido de huevo.
- Dejamos reposar los rollos de masa en un lugar cálido una hora y media, hasta que veamos que hayan crecido bastante. Volvemos a cepillar los rollos con el huevo batido.
- Tras cinco minutos de precalentamiento a 200 °C, con la función «PlusSteam» activada   en pleno funcionamiento, con 50 ml de agua en la cavidad, introducimos los rollos de masa en el nivel 2 del horno y dejamos hornear durante 10 minutos. Si se doran muy rápido bajar la temperatura 5 grados cm.
- Pasados los 10 – 12 minutos retiramos las napolitanas de chocolate del horno y dejamos reposar para que la masa asiente bien.

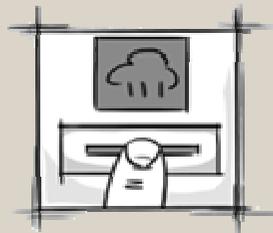
### Utilización de la función vapor «PlusSteam»



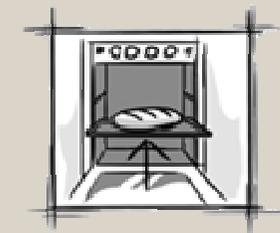
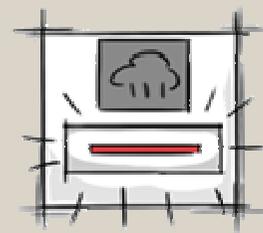
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa a hornear