

Aprende a preparar panecitos rellenos

Ingredientes:

*Masa

1 taza de agua tibia
1 huevo
3 cdas de aceite de oliva
1 taza de leche entera
15 g de levadura fresca
1 cdita de sal
3 tazas de harina de trigo
Mantequilla

*Relleno

200 g de jamón picado
200 g de queso mozzarella picado
2 tomates picados
2 cdas de aceite de oliva
1 cda de orégano

Procedimiento:

*Masa

Bata rápidamente en la licuadora el agua, el huevo, el aceite, la leche, la levadura y la sal. Luego, vierta la mezcla en un recipiente y añadir poco a poco la harina de trigo sin dejar de mezclar. Reserva.

*Relleno

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente.

*Montaje

Estirar la masa con la ayuda de un rodillo de cocina, distribuya el relleno por encima y modele el pan en el formato de su preferencia, con alrededor de 15 cm de largo. Reserve.

Para finalizar, coloque el pan en una bandeja de hornear engrasada y espolvoreada con harina de trigo, y hornea a 180° C de 35 a 45 minutos o hasta que estén dorados.



Ingredientes:

*Masa

- 500 g de harina de trigo
- 30 g de levadura fresca
- 250 ml de leche entera
- 5 cdas de aceite de oliva
- 1 cdita de sal
- 1 cda de azúcar

*Relleno

- Mozzarella
- Aceitunas
- Tomate
- Cebolla
- Albahaca al gusto
- Orégano al gusto

Procedimiento:

*Masa

Comience mezclando la levadura con el azúcar. Luego, agregue la leche, aceite, sal y azúcar, y mezcla muy bien. Añada la harina de trigo poco a poco hasta formar una masa homogénea. Amase con las manos.

Ahora dividimos la masa en bolitas y dejamos reposar por 30 minutos.

***Relleno**

Pica el tomate, la cebolla, las aceitunas y el queso mozzarella. Después de media hora las bolitas crecieron. Abre las bolitas, rellena y hornea a 180° C por 20 minutos o hasta que estén dorados.



Ingredientes:

15 g de levadura

1 taza de leche entera caliente

1 cda de azúcar

2 huevos

3/4 taza de aceite de oliva

1 pizca de sal

5 tazas de harina de trigo

1 yema de huevo ligeramente batida

***Relleno**

3 tomates sin cascara cortados en cubitos

1 cda de aceite de oliva

1/2 cda de vinagre

Sal y Orégano al gusto

300 g de jamón cortado en rodajas finas

300 g de mozzarella cortado en rodajas finas

Preparación:

Disuelva la levadura en la leche y el azúcar. Reserva. En un tazón grande mezcle los huevos con el aceite y la sal.

Añade la levadura disuelta y agrega la harina poco a poco revolviendo sin parar. Cuando la masa tenga consistencia, colóquela sobre una superficie lisa y enharinada, y amasa, añade más harina hasta que no se pegue en las manos.

Coloca la masa en el tazón, cubrir con un paño y dejar reposar en un lugar protegido de corriente de aire (puede ser dentro del horno apagado), hasta doblar su volumen por alrededor de 1 hora.

***Relleno**

Sazone el tomate picado con aceite, vinagre, sal y orégano al gusto. Reserva.

Divida la masa en 2 partes, pon una de ellas sobre una superficie espolvoreada con harina y abra con rodillo, en formato de un rectángulo, sin dejar muy gruesa. Encima distribuya la mitad del tomate, el jamón y mozzarella, dejando un espacio libre de 1 cm en los bordes. Envuelva como un rollo, comience por el lado más largo y después cierra las laterales, doblándolas hacia abajo. Transfiera a una bandeja de hornear engrasada y enharinada, barniza con la yema (si se desea espolvorear orégano o queso rallado) repita el proceso con la otra parte de la masa. Lleve al horno precalentado a 180° C por 40 minutos o hasta que estén dorados.

Todos tus antojitos aquí 😊