

Pan de albahaca con tomatitos y queso



Elementos del invento:

para 6 unidades

- 250 gr de harina común
- 5 gr de sal
- 150 gr de agua
- 5 gr de levadura fresca
- 1 cucharadita de albahaca fresca picada
- queso tipo brie
- tomates cherry

Elaboración de los elementos:

Disolvemos la levadura en el agua y reservamos.

Mezclamos la harina con la sal y la albahaca picada e incorporamos poco a poco el agua con la levadura. Amasamos hasta formar una bola y reservamos durante 45 minutos la masa tapada con un paño húmedo.

Desgasificamos la masa y dividimos en las porciones deseadas (en mi caso 6), le damos la forma de un panecillo redondo y dejamos que leve durante una hora (tapados nuestros panecillos con un paño húmedo).



Precalentamos el horno a 210° con una olla llena de paños y agua para crear vapor.

Con unas tijeras hacemos un corte profundo en los panecillos y colocamos una rodaja de queso y un panecillo, todo unido con un palillo para que no se nos caiga.

Horneamos durante 15 minutos y al sacar los panecillos del horno pintamos con aceite de oliva virgen.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>