

Pancitos Fáciles de Tomate Rellenos de Queso Mozzarella

Tempo di preparazione: 180 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

Ajo, triturados: 2 dientes, trituradosMantequilla sin sal, fundida: 100 g

• Peperoncini: para decorar

• Romero, orégano o albahaca (o todas), finamente picadas: 1

cucharada

Relleno

• Aceite de oliva: 2 cucharadas

• Agua: 150 ml

• Harina todo uso: 500 gr

• Levadura seca instantánea: 2 cucharaditas

Pimienta: 1 pizcaSal fina: 1 cucharadita

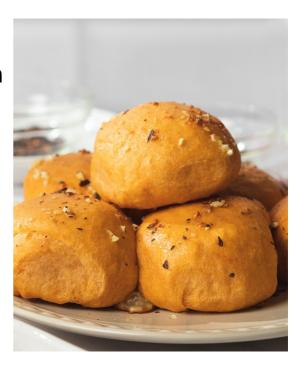
Salsa

• Albahaca, picadas y peperoncini (opcional): Unas hojas

Passata Pomì: 200 grPimienta: 1 pizca

• Sal: 1 pizca

• Vinagre de vino tinto: ½ cucharadita



Preparación

- En un bol combinar la passata Pomì y el agua, agregar la levadura y mezclar hasta hidratarla
- 2. Añadir la harina, el aceite de oliva y la sal. Amasar fuertemente de 10 a 15 minutos hasta obtener una masa lisa (añadir más harina o agua, 1 cucharada a la vez, de ser necesario). La masa debe quedar lisa y que no se pegue de las manos
- 3. Cubrir con un paño y dejar levar una hora o hasta duplicar su volumen
- 4. Dividir la masa en porciones de 40 g, formar un disco con cada porción y colocar en el centro uno o dos cubos de mozzarella. Cerrar los bordes cubriendo el queso y depositar el pan sobre una bandeja engrasada, con el cierre hacia abajo
- 5. Repetir el procedimiento con el resto de la masa, separando los panes 2 cm entre cada uno
- 6. Cubrir y dejar levar por una hora o hasta que dupliquen su tamaño. Pincelar con mantequilla de ajo y espolvorear las hierbas y el peperoncino
- 7. Precalentar el horno a 180 °C mientras los panes levan
- 8. Hornear los panes por 15 minutos hasta que doren
- 9. Comer tibios acompañados con la salsa de tomate

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 150

