Pomì
O Così. O Pomì.

# Pancitos Fáciles de Tomate Rellenos de Queso Mozzarella



**Tempo di preparazione**: 180 min
**Dificultad**: Fácil

### Relleno

- Aceite de oliva: 2 cucharadas
- Agua: 150 ml
- Harina todo uso: 500 gr
- Levadura seca instantánea: 2 cucharaditas
- Pimienta: 1 pizca
- Sal fina: 1 cucharadita

### Salsa

- Albahaca, picadas y peperoncini (opcional): Unas hojas
- Passata Pomì: 200 gr
- Pimienta: 1 pizca
- Sal: 1 pizca
- Vinagre de vino tinto: ½ cucharadita

### Ingredientes

- Ajo, triturados: 2 dientes, triturados
- Mantequilla sin sal, fundida: 100 g
- Peperoncini: para decorar
- Romero, orégano o albahaca (o todas), finamente picadas: 1 cucharada

## Preparación

1. 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 ml

