

## Pancitos Fáciles de Tomate Rellenos de Queso Mozzarella



Tiempo de preparación: 180 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (18 panes)

#### ● Ingredientes

- Pure de tomate 700g 150 ml
- Ajo, triturados 2 dientes, triturados
- Mantequilla 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 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

Para esta receta hemos usado:



## 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

- Maru Aveledo @elgatogolosoblog