

# Panecitos de queso Asiago



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 2hrs. 20min , Número de porciones: **14**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/panecitos-de-queso-asiago>

## Preparación

En el tazón de la batidora eléctrica provista de un gancho de la pasta, combine el agua, la levadura y la miel, revuelva para combinar, y luego deje reposar hasta que esté espumoso, unos 10-15 minutos. Una vez espumosa, añadir poco a poco la sal, 2 tazas de harina y 2 tazas de harina de pan con la batidora a velocidad baja. Después de 5 minutos, si la masa está todavía pegajosa, agregue la harina restante y 1/2 taza de harina para todo uso y combinar hasta que se mezclen. Retire la masa del recipiente (que debe ser gruesa y más rígida que la mayoría de los panes de levadura) y amasar un par de veces con las manos, formando una bola. Añadir la harina para todo uso restante si la masa está todavía pegajosa. Cepille un tazón grande con aceite y colocar la masa en el interior, dando vuelta a la capa. Cubra y deje crecer en un lugar cálido hasta que sea el doble de tamaño - alrededor de 1 hora. Una vez levado, desgasificar sobre la mesada con un poco más de harina. Divida la masa en 14 piezas, forme bolas, y colóquelas en una bandeja de horno engrasada, cubrir y dejar levar durante 30 minutos. En este momento,

## Ingredientes

- 300 gramo/s Queso Asiago rallado
- 2 taza/s Agua tibia
- 2 paquete/s Levadura instantánea
- 2 cucharada/s Miel
- 3 taza/s Harina
- 2-1/2 taza/s Harina para pan
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Azúcar negra
- 1 poco Aceite vegetal

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Masas, Pan y otros panificados para la casa

rallar el queso y colocar en un tazón grande. Después de 30 minutos, llene una olla grande con agua y añadir el azúcar negra, dejar que hierva. Mientras el agua se está calentando, tome cada bola de la masa y hacer un agujero directamente en el centro, girando suavemente en el dedo para crear el bagel "look". Ubique de nuevo en la bandeja de horno y dejar reposar durante 10 a 15 minutos, mientras que el agua empiece a hervir. Precaliente el horno a 205°C. Si es necesario/deseado, engrasar otra bandeja para hornear. Una vez que hierva el agua con el azúcar negra, añadir 3-4 panecillos a la vez. Deje cocinar por 2 minutos por un lado, a continuación, utilizando el extremo de una cuchara de madera, voltear el bagel y cocine por otros 30 segundos. Retírelos de uno en uno y colocar en el plato de queso Asiago, girando para cubrir y una ligera presión para adherirse. Traslade a la bandeja de hornear engrasada para el horneado final. Una vez que haya terminado, colocar en el horno y hornear durante 28-35 minutos. Dejar enfriar antes de consumir.

