Panes de cebolla morada y gorgonzola

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 30min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **32**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/panes-de-cebolla-morada-y-gorgonzola

Preparación

En un tazón grande, disuelva la levadura en 1 taza de agua tibia. Deje reposar hasta que esté espumoso, aproximadamente 5 minutos. Agregue la harina común, 2 cucharadas del aceite de oliva y 1 cdta. sal (la masa será rígida). Cubra con papel plástico y deje reposar en un lugar caliente para que leve hasta 1-1/2 veces su volumen original, alrededor de 1 hora. Mientras tanto, cortar a la mitad longitudinalmente la cebolla, pelar y cortar finamente. En un tazón, mezcle la cebolla y el romero con las 2 cucharadas restantes del aceite, el aceto, 1 cucharadita restante de sal y las hojuelas de pimiento. Cubrir y reservar. Precaliente el horno a 200°C. Espolvorear ligeramente 2 bandejas de horno con la sémola y reservar. Coloque la masa ya levada sobre una superficie enharinada. Amasar hasta que esté se sienta suave, alrededor de 10 veces. Divida en 32 bolas. Separe 16 bolas a un lado y cubrir con papel plástico, estirar las demás lo más finas posible. Ponga 8 panes en cada hoja para hornear. Cubra cada con una escasa cucharada de la mezcla de cebolla y 1-1/2 cdta. de queso gorgonzola o queso azul.

Ingredientes

- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 2 taza/s Harina
- 1 taza/s Harina gruesa - Sémola de cebada
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 Cebolla morada
- 1 cucharada/s Romero fresco
- 2 cucharada/s Aceto balsámico
- 1/2 cucharadita/s Hojuelas de pimiento
- 120 gramo/s Queso gorgonzola (o queso azul) desmenuzado

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa, Appetizer-Entrada

Hornear hasta que estén doradas y chisporroteando, unos 15 minutos. Repita con el resto de las bolas de masa, la mezcla de cebolla y el queso. Sirva caliente o tibio.