

Rolls de trigo y nueces



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-trigo-y-nueces>

Preparación

Tamizar la harina en un tazón para mezclar. Haga un hueco en el centro y agregar el 1 1/4 taza de agua. Añadir la levadura y agregue lo suficiente de la harina poco a cada vez para hacer un fermento (aproximadamente 1 taza de harina), luego cubra con papel plástico y deje reposar hasta que la mezcla comienza a hacer burbujas, unos 20 minutos. Luego empezar a mezclar agregando el resto de agua, 1 cucharadita de sal y las nueces. Amasar hasta que la masa se limpia de los lados de la taza. Sacar la masa y colocarla en un tazón engrasado. Cubra con papel plástico y poner en un lugar cálido. Cuando se duplique en volumen tomar la masa y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Extienda la masa en un rectángulo, y esparcir el queso desmenuzado sobre él. Enrolle el lado largo, y cortar en 16 rollos. Coloque el lado cortado hacia arriba en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio y cubrir con papel plástico. Colocar en un lugar caliente para leudar nuevamente, y encienda el horno a 200°C. Cuando los se hayan terminado de leudar, cepillarlos con con aceite de oliva.

Ingredientes

- 3 1/2 taza/s Harina de trigo integral
- 1 1/4 taza/s Agua tibia
- 1 paquete Levadura instantánea
- 1 puñado Sal
- 1 taza/s Nueces picadas tostadas
- 1/2 taza/s Agua
- 120 grs. Queso feta desmenuzado
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

Hornear durante 20-25 minutos, hasta que se doren y se hace en el centro. Enfriar sobre una rejilla y servir!

