Berlinesas dulces y saladas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fermento previo

Leche: 100 g
Harina 0000: 150 g
Levadura en polvo: 5 g

Masa

Manteca: 50 g
Azucar: 75 grs.
Sal: 5 g
Piel de limón: A gusto
Harina 0000: 350 g
Leche: 150 g
Vainilla liquida: 1 cdita.
Yemas: 75 g

Relleno

Jamón cocido: 150 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ciboulette picado: A gusto
Ají molido: 1 cdita.
Orégano: 1 cda.
Queso de Cabra: 300 g

Varios

Pimentón: Cantidad necesaria
Azúcar especiada: Cantidad deseada
Queso rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Fermento previo

- Coloque en un bowl la leche junto con la *harina* y la *levadura*, mezcle cubra con papel film y deje fermentar 15 minutos hasta que doble su volumen.

Masa

- Coloque en un bowl la leche junto con las yemas, la vainilla, el azúcar, la piel de *limón*, la sal y la *harina*, mezcle e integre.
- Agregue la *manteca* blanda vierta en la mesada y amase.
- Incorpore el fermento previo y deje descansar durante 5 a 10 minutos.

Relleno

- Coloque en un bowl el aceite de oliva junto con el *orégano* y el *ají* molido.
- Pase el queso de cabra por el aceite especiado y envuelva con *fetas* de *jamón*.

Armado

- Separe la masa en porciones de 40 g aproximadamente y bolle.
- Coloque en una placa con antiadherente los bollos y deje levar.

- Para las rellenas

- Corte cuadraditos de ½ cm de espesor aproximadamente, rellene a gusto y cierre.
- En una olla con abundante aceite caliente a 180°C, aproximadamente, fría las berlinesas dulces y saladas 45 segundos de cada lado aproximadamente.
- Retire las berlinesas dulces y pase por azúcar.
- Retire las berlinesas saladas y pase *pimentón* y queso rallado.

Presentación

- Sirva las berlinesas y acompañe con cerveza a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berlinesas-dulces-y-saladas