

Envoltini de Aceitunas y Panceta

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: 100 Gramos

Leche: 150 c.c.

Masa previa: 150 c.c.

Sal: 5 Gramos

Harina: 250 Gramos

Levadura: 15 Gramos

Papa en escamas: 50 Gramos

Relleno

Aceitunas descarozadas: 80 Gramos

Panceta ahumada: 200 Gramos

Queso rallado: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Disolver *levadura* en agua y leche.
- Mezclar *harina*, *papa* en escamas, sal y hacer una corona.
- Agregar en el centro la *levadura* disuelta, masa previa y comenzar a tomar la masa con las manos.
- Amasar hasta formar un bollo liso y dejar reposar por 30 minutos.
- Cortar porciones de 30 gramos, formar los bollos y dejar descansar 30 minutos.

Relleno

- Estirar la masa descansada y rellenar en el centro con **panceta** en lardons, queso rallado y aceitunas descarozadas.
- Arrollar y dejar levar por 45 minutos.
- Cocinar en horno a 180° C por 20 minutos.