Pan de Beicon y Queso



Ingredientes

Beicon en taquitos dorados y fríos: 200 Gramos
Leche tibia: 220 miliitros
Miel: 1 cda
Sal: 1 cda
Harina de fuerza: 500 Gramos
Levadura de panadería: 40 Gramos
Queso emmenthal: 150 Gramos
Semolin: c/n

Salsa

Miel: c/n
Sal en escamas: c/n
Romero: c/n
Vinagre Balsámico: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina* y la sal.
- Aparte, mezclar la leche, la miel y la *levadura*.
- Unir las dos preparaciones y si es necesario añadir un poco de agua y amasar unos minutos
- Dejar descansar la masa hasta que doble su tamaño.
- Desgasificar la masa y mezclar con el queso y el beicon.
- Estirar, doblar sobre sí misma y así hasta obtener un bollo *redondo*.
- El último paso es espolvorear con *semolín* y hacer cortes con una hoja de afeitar.
- Dejar descansar veinte minutos y cocinamos a 220º C con una bandeja con agua caliente en el suelo del horno, durante 35-40 minutos.
- En un bol mezclar 1 cucharada de miel con dos de *vinagre*, 1 rama de *romero* y aceite d eoliva.
- Servir el pan y acompañar con la salsa de miel y sal en escamas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-beicon-y-queso