Pan de Papas Relleno



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Harina: 3 y 1/3 Tazas
Agua: c/n
Sal: 2 cditas.
Puré de papas: 200 grs
Aceite De Oliva: 2 cdas
Azucar: 1 cdita
Levadura seca: 11 grs

Relleno

Morrón: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: 2 cdas
Queso Panela: 150 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol pequeño mezclar *levadura* seca, azúcar, cubrir con agua, tapar y dejar reposa por 15 minutos hasta que se forme una esponja
- Reservar.
- En un bol mezclar *harina*, sal, puré de papas, la esponja de *levadura*, aceite de oliva e ir agregando agua de a poco amasando con las manos hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Dejar levar en un bol tapado en lugar cálido hasta duplicar su volumen (60 minutos aproximadamente)

Relleno

- En un bol mezclar *morrón* rojo picado, *cebolla* picada, queso *panela* en cubo, aceite de oliva, pimienta y *epazote*.

Armado

- Volcar la masa sobre mesada enharinada y cortar bollitos
- Estirar con las manos y en el centro colocar una porción de relleno uniendo los bordes de la masa para que no se escape el relleno
- Darle forma de bollo y colocarlos en una placa previamente aceitada.
- Dejar levar tapado por 50 minutos y cocinar en horno a 175 °C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-papas-relleno