

# Pan de queso blue-bert

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Esponja

**Sal:** 1 cdita.

**Harina:** 100 grs.

**Agua:** 1/2 Taza

**Queso blue-bert:** 200 g

**Levadura en polvo:** 1 cdita.

**Harina:** 150 grs.

**Manteca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Esponja

- Coloque todos los ingredientes en una procesadora y amase hasta conseguir una masa lisa y sueva durante 5 minutos, retire, envuelva en papel film y deje descansar durante 24 horas.
- Forme una nueva esponja con los mismos ingredientes, amase en la procesadora y una vez integrados los ingredientes agregue la esponja del día anterior previamente cortada en trozos, 100g de *harina*, una pizca de sal y la *manteca*, amase nuevamente con la procesadora durante 15 minutos aproximadamente.
- Incorpore luego el queso blue-bert previamente desmenuzado y siga amasando unos minutos más
- Retire, tape y deje reposar durante 30 minutos.

### Armado

- Desgasifique la masa, corte en porciones y con la ayuda de un palote estírela dando forma de rectángulo.
- Luego doble la masa en tres y a lo largo, presione la unión con los dedos para así sellarla, luego doble por última vez y amase suavemente contra la mesada dando forma de cilindro.

- Proceda del mismo modo con el resto de la masa.
- Coloque los panes en una placa previamente enmantecada, realice incisiones superficiales y pinte con *manteca* derretida
- Deje reposar durante 15 minutos.
- Cocine en horno a 220°C durante 20 minutos

## Presentación

- Corte los panes al medio y acompañe con fiambres a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-queso-blue-bert>