Pan de varias harinas con variedades de pastas para untar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta

Tomillo: 1 cdita.
Pimentón dulce: 1/2 cdita.
Huevo batido: Cantidad necesaria
Orégano seco: 1 cdita.
Queso rallado: 4 cdas.
Agua frìa: Cantidad necesaria

Pan

Agua tibia: Cantidad necesaria
Harina integral fina: 150 g
Leche: 1/4 Taza
Azucar: 1 cdita.
Harina 000: 150 g
Sal: 1 cdita.
Levadura: 30 grs.
Aceite: 4 cdas.
Harina de Centeno: 150 g

Pasta con queso crema con jamón

Albahaca fresca: 6 Hojas
Jamón cocido: 100 g
Leche: 4 cdas.
Mostaza: 1/2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Crema: 250 grs.

Pasta de queso con almendras

Sal y Pimienta: A gusto
Queso Crema: 250 grs.
Almendras picadas: 50 g

Pasta de queso con roquefort

Jugo de Limón: 1 cda.
Manzana verde: 1/2 Unidad
Queso Crema: 250 grs.
Queso Roquefort: 50 g
Hierbas Aromáticas: 1 cda.
Salsa Ketchup: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza: 1/2 cdita.
Aceitunas verdes: 3 ó 4 Unidades
Curry: Una pizca

Pasta de ricotta para untar

Perejil fresco: 1 cda.
Cebolla pequeña: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 2 cdas.
Jamón cocido: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 250 g

Queso crema con nueces

Jugo de Limón: 1 cda.
Manzana verde: 1/2 Unidad
Queso Crema: 250 grs.
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces picadas: 50 g

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Preparación de la Receta

Pan

- Mezcle la *levadura* con el azúcar, la leche tibia, una cucharada de *harina* y deje reposar hasta que se forme una espuma en la superficie.
- Mezcle las tres harinas con la sal, forme un hueco en el centro y agregue la espuma de *levadura* y el aceite.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Tome porciones pequeñas de masa y forme pancitos
- En un bowl combine queso rallado, *tomillo*, *orégano* y *pimentón*.
- Pincele los pancitos con *huevo* batido y pase por la mezcla de queso
- Acomode los pancitos en una placa y deje levar en lugar tibio.
- Rocíe los pancitos con agua fría y cocine en horno moderado durante 15 a 20 minutos aproximadamente

Pasta con queso crema con jamón

- En un bowl combine el queso *crema*, la leche, la *albahaca* picada, la *mostaza*, el *jamón* finamente picado, sal y pimienta.

Queso crema con nueces

- En un bowl combine el queso *crema* con las nueces picadas, la *manzana* rallada, la ralladura de *naranja*, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Pasta de queso con almendras

- En un bowl combine el queso *crema* con las almendras picadas, sal y pimienta.

Pasta de queso con roquefort

- Pique el queso roquefort.
- Pele la *manzana* y corte en cubos muy pequeños.
- Pique finamente las aceitunas y las hierbas.
- En un bowl combine el queso *crema*, el queso roquefort, la *manzana*, las aceitunas, el *curry*, las hierbas, la salsa *ketchup*, la *mostaza*, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Pasta de ricotta para untar

- Pique el *jamón*, el *perejil*, la *cebolla* y el *ajo*.
- Disponga en un bowl y agregue la *crema* de leche, la ricotta, sal, pimienta y mezcle bien.

Presentación

- Sirva los aderezos en diferentes bowl de servicio, decore con hierbas frescas y acompañe con el pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-varias-harinas-con-variedades-de-pastas-para-untar