

Panes Saborizados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Queso rallado: A gusto

Leche: 1 cda.

Sal: Una pizca

Huevo: 1 Unidad

Azucar: Una pizca

Masa

Manteca: 100 g

Levadura fresca: 15 grs.

Sal: 20 g

Queso Crema: 100 grs.

Agua: 580 cc

Harina 000: 1 k

Pimienta Negra: A gusto

Masa de Locatellis

Leche: 300 cc

Azucar: 30 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Levadura fresca: 30 grs.

Puré de papas: 50 grs.

Sal fina: 10 grs.

Relleno

Berenjenas: Cantidad necesaria

Sal fina: Una pizca

Tomates secos: Cantidad necesaria

Ricota: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: A gusto

Pimienta negra molida: Una pizca

Hojas de Albahaca: Cantidad necesaria

Saborizar

Salame: 80 g

Cebolla: 50 g

Queso rallado: 80 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, sal y pimienta negra molida, con la ayuda de una espátula realice una corona y añada el agua a temperatura ambiente y la *levadura*, mezcle con la espátula y una vez unidos los ingredientes incorpore la *manteca* pomada junto con el queso *crema*, mezcle nuevamente
- Vuelque la masa sobre la mesada y comience a amasar hasta lograr una masa lisa y homogénea
- Cúbrela con plástico cristal y déjela levar durante 20 minutos en un lugar calido.

Saborizar

- Pique el *salame*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.

Decoración

- Prepare la doradura, en un bowl coloque el *huevo*, sal y azúcar, mezcle hasta integrar y añada la leche, mezcle nuevamente.

Masa de Locatellis

- En un bowl coloque la *harina* junto con la sal y el azúcar, mezcle con una espátula y forme una corona, incorpore la leche y la *levadura*, mezcle con una espátula y luego amase unos minutos, extienda la masa con los dedos y añada el puré de papas, siga amasando hasta integrarlo y que la masa se despegue por completo de la mesada.
- Una vez lista la masa cubra con plástico cristal y deje reposar 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo corte a lo largo con la ayuda de un cornet, luego con la palma de las manos amase formando un cordón, corte la masa en porciones de 35 gramos cada una, cubra con plástico crista y deje reposar 10 minutos.

Relleno

- Corte la *berenjena* con piel en finas laminas a lo largo.
- En un recipiente con agua bien caliente hidrate los tomates secos durante 20 minutos aproximadamente.
- Humedezca con aceite de oliva un grill bien caliente, acomode las láminas de berenjenas y dórelas de ambos lados
- Terminada la cocción y una vez frías, tome una lamina de *berenjena* y coloque en uno de sus extremos una cucharadita de *ricota*, una hoja de *albahaca* y un *tomate* seco hidratado, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, enrolle y reserve, proceda del mismo modo con el

resto de los ingredientes.

Armado

- Una vez que la masa levo córtela en tres partes iguales.
- Tome una porción de masa y estírela con los dedos, sobre esta coloque queso rallado y amase nuevamente hasta integrarlo por completo, luego cubra la masa y deje reposar hasta que duplique su volumen
- Proceda del mismo modo con el resto de masa, a una de las partes incorpórole *salame* picado y amase, a la última parte agregue la *cebolla*, amase y deje reposar hasta que dupliquen su volumen.
- Una vez que las masas saborizadas duplicaron su volumen tome una de las porciones y divídala en dos partes iguales, espolvoree la mesada con *harina* y comience a amasar dándole forma de cordón, luego porcione en piezas de 30 gramos cada una
- Terminado este paso cubra con plástico cristal y deje reposar durante 10 minutos
- Luego realice en cada pieza un cierre con forma de ombligo, cubra la masa con la palma de la mano y bolle con movimientos circulares
- Cubra y deje reposar durante 10 minutos.
- Enmanteque una placa para horno, bolle nuevamente las piezas y acomódelas sobre esta dejando espacio entre cada una, cubra con plástico cristal y deje reposar hasta que duplique su volumen
- Proceda del mismo modo con la masa saborizada con *salame* y *cebolla*.
- Pinte los panes con la doradura
- En el caso de los panes saborizados con queso, una vez que los pinto páselos por queso rallado.
- Cocine los panes en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 20 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.
- Una vez que la masa de los locatellis reposo, estire cada una de las porciones con un palo de amasar dándole forma triangular.
- Tome uno de los triángulos de masa, humedezca los bordes con agua y acomode en el extremo mas ancho un rollito de *berenjena*, luego enrolle estirando la masa con la mano para que los bordes queden bien cerrados, proceda del mismo modo con el resto.
- Acomode los locatellis rellenos en una placa, cubra con plástico cristal y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Cocine en horno precalentado a 200°C durante 20 minutos.

Presentación

- Rellene los panes saborizados con *cebolla* con *fetas* de pastrón y pepino agridulce.
- Los panes saborizados con queso rellénelos con *lechuga* y rodajas de leverbush y los panes de *salame* rellénelos con *lomo* ahumado y queso brie
- Acompañe los sándwiches con una *mayonesa* perfumada con *ciboulette*.
- Presente los locatellis en una fuente y acompañe con tomates secos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-saborizados>