

# Ravioles al horno y pancitos de salvado y queso

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Manteca:** 125 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal:** 1 cdita.

**Harina:** 300 grs.

### Pancitos de salvado y queso

**Queso rallado:** A gusto

**Queso Cheddar:** 125 g

**Harina de salvado:** 90 g

**Kummel:** A gusto

**Harina 000:** 125 g

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Agua:** Cantidad necesaria

**Levadura:** 35 grs.

**Azucar:** 1 cda.

**Semillas de Amapola:** A gusto

### Ravioles

**Queso rallado:** A gusto

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Semillas de Amapola:** A gusto

### Relleno

**Harina:** 1/2 cda.

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Queso rallado:** 100 g

**Jamón cocido:** 100 g

**Perejil picado:** 1 cda.

**Panceta ahumada:** 50 g

# Preparación de la Receta

## Masa

- Mezcle la *harina* con la *manteca* y la sal con las palmas de las manos hasta obtener textura arenosa.
- Forme una corona y agregue el *huevo*.
- Comience a mezclar añadiendo leche poco a poco hasta formar un bollo de masa tierna.
- Forme un rollo y estire cuidadosamente hasta obtener rectángulo de masa delgada.

## Relleno

- Pique finamente el *jamón*, la *panceta* y el *perejil*.
- Colóquelos en un bowl, agregue el queso, la *harina* y mezcle bien.
- Incorpore *huevo* batido y mezcle bien hasta formar una pasta.

## Ravioles

- Extienda el relleno sobre una mitad de la masa y luego doble la otra mitad de masa cubriendo el relleno.
- Selle lo bordes y pinte con *huevo* batido.
- Espolvoree con semillas de *amapola* y queso rallado.
- Corte los ravioles del tamaño deseado.
- Sepárelos, distribuya en una placa y cocine en el horno bien caliente durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

## Pancitos de salvado y queso

- Mezcle la *levadura* con el azúcar y un poco de agua tibia, cubra con un film y deje reposar hasta que se forme espuma en la superficie.
- Sobre la mesa de trabajo disponga las harinas, la sal y la *levadura*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase hasta obtener una masa blanda y que no se pegue en las manos.
- Abra la masa, espolvoree con el queso Cheddar rallado y amase hasta integrarlo bien.
- Forme un rollo, corte en porciones pequeñas, arme los pancitos y acomode en una placa para horno enmantecada.
- Pinte con *huevo* batido y espolvoree con queso rallado o semillas de *amapola* o *kümmel*.
- Deje levar hasta el doble de su volumen y cocine en horno moderado durante 25 minutos.

## Presentación

- Sirva los ravioles y los pancitos en una fuente