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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-al-horno-y-pancitos-de-salvado-y-queso