Rosca de cereales y queso camembert

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Gluten en polvo: 1 cda
Harina de trigo: 100 grs.
Sal: Una pizca
Queso Camembert: 150 g
Harina de Centeno: 150 g
Agua: 1 Taza
Queso rallado: 2 cdas.
Leche tibia: 3/4 Taza
Aceite Común: 1 cdas.

Fermento previo

Levadura en polvo: 1 cdita.
Harina 0000: 150 grs.
Leche tibia: 150 cc

Salsa

Aceite de albahaca: 2 cdas.
Salsa de tomates: 1 Taza
Romero: 2 Ramas
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes

Varios

Semillas de Lino: Cantidad necesaria
Semillas de Girasol: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 200 grs.
Huevo para pintar: Unidad
Queso Camembert: 200 g
Jamòn crudo: 200 g

Preparación de la Receta

Fermento previo

- Coloque en un recipiente la leche junto con la *levadura*, mezcle hasta disolverla y agregue la *harina*, mezcle suavemente con la amasadora un minuto.
- Con la ayuda de un pincel unte un recipiente con aceite y coloque dentro el fermento previo
- Tape con papel film o una bolsa de nylon y deje reposar durante 15 minutos o hasta que doble su volumen.

Amasijo

- Coloque en un recipiente el agua junto con la leche, la sal, el aceite, ambas harinas, el gluten y el queso rallado, mezcle con una espátula y luego amase con la amasadora durante 10 minutos.

Salsa

- Procese todos los ingredientes hasta lograr una salsa homogénea.

Armado

- Corte el queso camembert en pequeños cuadraditos.
- Pasados los 10 minutos de amasado del amasijo agregue el fermento previo, amase durante 10 minutos más
- Unos segundos antes de retirar la masa espolvoree con *harina* y retire.
- Coloque la masa sobre la mesada, estire con las manos y espolvoree con el queso camembert, luego amase nuevamente con las manos unos minutos, tape y deje reposar durante 30 minutos.
- Espolvoree la mesada con *harina*, corte la masa en dos porciones y con la ayuda de un palote estire de arriba hacia abajo, corte luego dos tiras, amase con las manos dejándolas del mismo largo, forme con las tiras una cruz quedando cuatro extremos, tome una de los extremos y lleve hacia la izquierda, otro hacia la derecha, otro hacia arriba y el ultimo hacia abajo, repita el procedimiento hasta completar la trenza, por ultimo enrolle la trenza formando la rosca.
- Repita el procedimiento con el resto de la masa.
- En una placa para horno previamente enmantecada acomode las roscas y pincele con *huevo* batido, espolvoree con semillas de girasol y de limo, luego aplaste suavemente con los dedos para que las semillas se peguen.
- Cocine en horno a 210ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Corte el queso camembert en tiras.
- Corte los tomatitos cherry en gajos.

Presentación

- Corte las roscas al medio y pinte con la salsa, luego coloque tiras de queso camenbert, *fetas* de *jamón* crudo, tomates cherry, condimente con sal y pimienta y tape con la tapa.
- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosca-de-cereales-y-queso-camembert