

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250 g de harina de fuerza
- 25 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 sobre de levadura seca de panadero
- 25 g de aceite
- 25 g de azúcar
- 5 g de sal
- 100 g de agua
- 1 huevo para pintar el pan
- 1 cucharadita de semillas de amapola
- Queso Edam (al gusto)

Preparación:

Paso 1

En un recipiente ponemos la harina de fuerza y la levadura. Removemos. Añadimos la sal y removemos otra vez. Añadimos la mantequilla, el azúcar, las semillas de amapola, el aceite y el agua. Con una espátula lo mezclamos todo muy bien, removiendo enérgicamente hasta que obtengamos una pasta. Volcamos esta masa sobre una superficie enharinada y amasamos durante un minuto, plegando y replegando la masa sobre sí misma. Formamos una bola con la masa y la depositamos en un bol cubierto con un paño. Dejamos reposar 10 minutos. Repetimos esta operación (amasado, bola y reposo) un total de cuatro veces. Cuando hayamos terminado de amasar, formamos una bola con la masa y la dejamos reposar en un bol engrasado con aceite y cubierto con un paño. Es importante que la masa esté libre de corrientes. Dejamos reposar una hora y media, aproximadamente, o hasta que la masa haya doblado su volumen. Cuando haya transcurrido ese tiempo, volvemos a poner la masa sobre una superficie enharinada y golpeamos ligeramente para eliminar el exceso de gas. Dividimos la masa en dos trozos y formamos dos panes. Le damos la forma que más nos guste. Ponemos los panes sobre papel de hornear, encima de la bandeja del horno. Hacemos varios cortes transversales en cada

barra de pan y ponemos el queso Edam dentro de cada corte. Batimos el huevo y pintamos los panes con él. Dejamos reposar unos 30 minutos, hasta que observemos que han subido un poco. Cocemos en el horno precalentado a 180 °. Los dejamos dentro durante unos 12-15 minutos.