

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Jose Erazo



**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.*