PAN PARA TABERBEROS Y EL RELLENO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 40ML. de LECHE
- 100 MI. de ACEITE
- 50 GRS. de AZÚCAR
- 750 GRS. de HARINA
- UNA CUCHARADITA DE POSTRE de SAL
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- INGREDIENTES PARA LA FRITADA
- 2 CEBOLLAS
- 1 CALABACIN
- 1 BERENGENA
- DIENTES de AJOS
- 1 Y 1 de PIMIENTO ROJO Y VERDE
- TOMATE FRITO

Preparación:

Paso 1

PARA ELABORAR EL PAN. Ponemos todos los ingredientes en un bol, amasamos hasta conseguir una masa fina y elástica, hacemos una bola la tapamos con un paño húmedo y dejamos fermentar hasta que halla triplicado su volumen. Formamos los bollos, los ponemos en la placa del horno sobre papel de cocina, los volvemos a tapar y dejamos hasta que vuelvan a doblar su volumen, los metemos en el horno precalentado a 200ª hasta que esten dorados. PARA EL RELLENO. En una sartén con aceite de oliva ponemos a fréir todas las verduras, cuando esten pochadas incorporamos la carne picada, la guindilla de callena, y la salsa se tomate dejamos unos minutos en el fuego y apartamos.