



Pan con Queso

Description

This bread is best accompanied with Chocolate drink, but also very good for soups and other meals. Also you can put some cheese inside it to make it richer.

Pan con Queso or Bread with Cheese (English version below)

Ingredientes para 2 o 4 Panes

- 500 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 250 mililitros de leche.
- 100 gramos de queso doble crema o mozzarella para decorar.
- 75 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo batido para glasear.
- 1 sobre de levadura seca

Preparacion

1. Prepare la levadura en 3 cucharadas de agua tibia
2. Mezcle la mantequilla, azúcar, sal y la levadura.
3. Ponga la harina de pan en una taza, agregue la leche, y la mezcla de levadura.
4. Mezcle hasta obtener una masa suave y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elastica.
5. Ponga la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar calido durante 1 hora (ver nota) o hasta que haya doblado en tamaño.
6. Amase de nuevo durante algunos minutos mas y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 2 o 4 pedazos.
7. Tome cada pedazo y haga una bola pellizcando los bordes hacia adentro para cerrar.
8. Ponga la union boca abajo en un molde para hornear con aceite o con papel engrasado
9. Haga un ligero corte con un cuchillo bien afilado para decorar.
10. Glasee los panes con el huevo batido y rocee queso a cada uno y deje reposar por otros 10 minutos.
11. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
12. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que esten dorados.

Nota: En invierno es difícil encontrar un lugar cálido para que la masa crezca, pero una alternativa que me funciona muy bien es: colocarla la taza dentro de otro recipiente con agua tibia y así crecerá mejor.

Bread with Cheese (English version)

Ingredients for 2 to 4 breads

- 500 grams of wheat flour for strong white bread Flour
- 250 milliliters of water.
- 100 grams of mozzarella cheese to decorate.
- 75 grams of butter
- 1/2 teaspoon salt
- 3 tbsp of sugar
- 1 beaten eggs to glaze.
- 1 sachet of dry yeast

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons of warm water
2. Blend the butter, sugar, salt and yeast.
3. Put the flour into a bowl and add the milk and the yeast mixture.
4. Mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
5. Put in an oiled bowl, cover with clingfilm and leave to rise in a warm place for 1 hour (see note) , or until it has doubled in size.
6. Re-knead the dough for few minutes more and put onto a floured surface again and cut into 2 or 4 pieces.
7. Take one piece at a time and make a ball and pinch the edges together to enclose.
8. Make one cut to the bread with a sharp knife to decorate them.
9. Put seam-side down on baking sheet or with baking grease paper.
10. Glaze the buns with the beaten egg and add some cheese on the top and let them rest for other 10 minutes.
11. Pre heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
12. Put the baking sheet in the middle of the oven and cook for approx 15 minutes or until golden.

Note: In winter is difficult to find a warm place for the dough , but one alternative that works for me very well is: Put the bowl into other container with warm water and let it rise.