RecetaKA

BARA CROESO

Ingredientes para 6 unidades: 400g harina / 100g agua tibia / 100g leche tibia / 1 cucharadita azúcar / 1 cucharadita de sal / 7g levadura seca / 1 huevo / 3 cucharadas aceite de oliva virgen extra / semillas de sésamo

Relleno: ½ cebolla / ½ pimiento rojo / ½ pimiento verde / sal / pimienta negra / 300g queso Edam / 200g mozzarella / 6 aceitunas negras / salsa de tomate casera / taquitos de jamón o bacon / huevos *(opcional)*



CONTIENE GLUTEN · LACTEOS · HUEVOS · GRANOS DE SÉSAMO

Elaboración

1. En un bol echar el agua y la leche tibias, el azúcar y la levadura. Remover bien.
2. Agregar la sal y remover. Agregar el aceite de oliva y volver a remover.
3. Añadir la clara del huevo y remover bien.
4. Echar el harina y mezclar con una espátula con movimientos envolventes hasta integrar.
5. Continuar amasando con las manos hasta obtener una masa elástica y firme.
6. Cubrir con film y dejar reposar durante 45'.
7. Cortar perfectamente en brunoise los pimientos y la cebolla. Echarlos en un bol, añadir los tacos de jamón y mezclar bien. Salpimentar.
8. Quitar el aire de la masa, volcar sobre la mesa enharinada y amasar ligeramente.
9. Dividir en 8 trozos.
10. Bolearlos y sobre un poco de harina estirarlos con rodillo haciéndolos ligeramente ovalados.
11. Colocar la mezcla de quesos alrededor y cerrarlo formando un borde relleno. Presionar en el borde central perfectamente para sellar.
12. Pasar las masas a una fuente con papel de horno.
13. Poner en el interior un poco de salsa de tomate y por encima repartir la mezcla de pimientos, taquitos de jamón y cebolla.
14. Agregar una oliva negra en el centro y pintar con huevo.
15. Añadir semillas de sésamo por el borde y cubrir con la mezcla de quesos sobrante.
16. Hornear a 180º / 20' o hasta que la masa esté dorada.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil