



Panets farcits amb caprese

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Aperitiu

Persones: 2 persones

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 30 minuts

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

- 6 g de llevat
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- 1/2 tassa d'aigua
- 1/2 cullerada de sucre
- 1/4 tassa de llet
- 350 g farina
- 2 tasses formatge rallat
- 1 tassa formatge en crema
- 1 tassa de tomàquet xerri
- alfàbrega
- sal i pebre
- ou (per pintar)



ELABORACIÓ

1. En un bol barreja el llevat, l'oli, l'aigua, el sucre i la llet i mescla-ho tot bé.
2. Afegeix la farina i la sal i amassa fins que quedi una mescla homogènia. Deixa fermentar uns 10 minuts.
3. En un altre bol barregem tots els altres ingredients (2 tasses de formatge rallat, la tassa de formatge en crema, la tassa de tomàquet xerri, alfàbrega, sal i pebre) i fem una massa compacte que serà el farcit.
4. Amb la massa de farina fem petites boles, les aplanem i posem una cullerada de farcit al mig. Ho tanquem fent que quedi un panet i ho posem en una safata de forn. Els pintem amb ou i alfàbrega.
5. Ho posem al forn durant 30 min a 180 graus.

NOTES

El farcit dels panets queda al gust de cadascú. Podem fer servir una barreja d'ou amb formatge i daus de pernil dolç, o bé espinacs amb panses i pinyons.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.