

PALITOS DE PAN CON AJO Y QUESO PARMESANO



Ingredientes

Para los palitos de pan:

- 1/2 taza de agua tibia
- 2 1/2 cucharaditas (1 paquete de levadura instantánea)
- 3/4 tazas de agua a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tazas de harina de pan y más para trabajar la masa (o harina para todo uso)
- 1 1/2 cucharaditas de sal

Topping de ajo y queso parmesano:

- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado

Instrucciones:

1. Coloca 1/2 taza de agua tibia y la levadura en un tazón mediano y mezcla brevemente. Déjala reposar entre 5 u 8 minutos, hasta que salgan como unas burbujas; si no salen burbujas, quiere decir que la levadura está inactiva y tienes que volver a intentarlo.
2. Agrega 3/4 taza de agua a temperatura ambiente y el aceite de oliva a la mezcla de la levadura y revuelva para combinar.
3. En el recipiente del procesador de alimentos (o de tu batidora fija) vierte la harina y la sal, combina bien. Luego agrega la mezcla de la levadura y mezcla bien (en la batidora o procesadora). La masa formará una bola, déjala procesar hasta que la masa esté suave y elástica. Puedes echarle harina de cucharada en cucharada si la ves muy pegajosa.
4. La masa quedará un poco pegajosa, forma bien en una bola y colócala en un recipiente cubierto con aceite de oliva y cubre la masa con film transparente. Deja crecer hasta que la masa haya duplicado su tamaño, esto puede tardar hasta 2 horas.
5. Cuando haya pasado el tiempo, extiende suavemente la masa, con un rodillo, sobre una superficie enharinada en forma rectangular. Corta la masa en dos porciones iguales por la mitad. Luego haz unos 8 cortes horizontalmente a lo largo de la masa.

6. Rocía una bandeja para hornear con aceite de oliva en spray o untale con tu mano el aceite, que quede bien cubierta. Enrolla con tus manos cada porción de masa en un palito de pan (como cuando se hacen con la plastilina :)).
7. Hornea en el horno a 375 F (190 C) durante unos 18 minutos o hasta que los palitos de pan se doren. Retira los palitos de pan del horno, mezcla la mantequilla derretida y la sal de ajo. Cepilla la salsa de ajo sobre los palitos de pan. Espolvorea queso parmesano sobre los palitos de pan. Y listo... a disfrutarlos!! ¡Te encantarán!

www.unapizcadeluna.com