

10
MINUTOS35
MINUTOS8 A 12
ROLLITOS

Ingredientes:

- 280 g (Aprox. 2 1/3 taza) de harina de espelta integral, ver nota
- 300 g (Aprox. 2 1/2 taza) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal marina
- 2 tazas (500 ml) de suero de leche, ver nota
- Salsa de tomate para pizza o pasta
- Queso rallado de preferencia
- Queso parmesano finamente rallado
- Aceite de oliva

Notas:

*Si no tienes harina de espelta la puedes sustituir por harina de trigo integral.

ROLLITOS DE QUESO EXPRESS

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F). Preparar un molde redondo o cuadrado, forrado con papel pergamino.
2. En un recipiente grande agregar la harina de espelta y trigo, el polvo para hornear y la sal y mezclar con una espátula.
3. Con la espátula, hacer un hueco en el centro de la mezcla y verter el suero de leche, revolver suavemente hasta que todo esté combinado. Amasar la mezcla ligeramente con las manos limpias hasta obtener una masa suave. La masa es un poco pegajosa, pero si está demasiado pegajosa, agregar extra harina, hasta que al tocarla no se te pegue a tus dedos.
4. Colocar 2 hojas de papel para hornear sobre una superficie de trabajo y espolvorear generosamente con harina al igual que tus manos (si no lo haces, se te puede pegar la masa al papel).
5. Dividir la masa en dos y colocar un trozo en cada hoja y presionar cada trozo de masa hasta formar un cuadrado de 22 x 22 cm. Yo divido la masa en dos, porque es más fácil manejarla, pero si quieres puedes hacerla de un solo.
6. Untar con la salsa de tomate, esparciendo bien por toda la masa y luego espolvorear queso mozzarella rallado.
7. Enrollar firmemente la masa, colocar la costura hacia abajo, cortar cada rollo en 4 a 6 trozos y colocarlos con el lado plano hacia abajo del molde.
8. Rociar con un poco de aceite de oliva y espolvorear un poco de queso parmesano rallado, hornear durante 35 minutos, retirar los panecillos del horno y déjalos enfriar durante 10 minutos antes de comerlos, luego disfrutar y ser feliz.