

Pan de albahaca y queso

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 65 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El queso emmental junto con el parmesano son dos de los quesos con mayor cantidad de calcio en su composición.

Modo express

1. Ralle el queso y mézclelo con las hojas de albahaca. Reserve.
2. En un bol, mezcle el agua y el azúcar. Agregue la mitad de la harina y la levadura desmenuzada, amase y a continuación añada la harina restante y la sal. Vuelva a amasar.
3. Añada el queso y la albahaca a la masa. Dale la forma deseada al pan, practique unos cortes en la superficie y déjelo reposar durante 1 hora, tapado con un trapo.

4. Introduzca el pan en la cubeta, cierre la tapay programe el menú Horno 65 minutos a 176°. A los 45 minutos, dele la vuelta y deje acabar el programa.