

# PAN COPIHUE



REDSUMA



## INGREDIENTES

500 grs de harina  
10 grs de sal  
15 grs de levadura fresca  
100 cc de aceite de oliva  
o maravilla  
225 cc de agua tibia

### RELLENO

200 grs de queso  
cremoso o cheddar  
1 lechuga hidropónica  
100 grs de mayonesa  
2 unidades de tomate o  
tomate cherry

## PREPARACION

1. Hacer miche an please
2. Hacer leudo
3. Hacer corona ,sal por alrededor y agregar todos los ingredientes al centro de la corona excepto la manteca derretida tibia y formar una masa homogénea y elástica.
4. Agregar la manteca y amasar para incorporar bien la manteca .
5. Dejar fermentar por 40 minutos ,desgasificar .
6. Luego hacer bollitos de 30 grs .
7. Dejar fermentar por 1 hora .
8. Colocar dora y las semillas de sésamo para decorar.
9. Llevar a horno precalentado a 180 grados x 15 minutos .
10. Dejar enfriar y hacer los tapaditos.