

Receta de pan con queso francés



Receta de pan con queso francés

Un pan crujiente y enriquecido con queso (pain au fromage) **que originalmente se elaboraba en Francia** sobre las brasas a medio apagar de una chimenea.

¿Cómo hacer pan con queso francés?

Para elaborar pan con queso francés **idealmente se recomienda utilizar variedades** gruyere, roquefort o bien queso de cabra, decorado opcionalmente con aceitunas.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Saborizados](#)

Cocina: [Francesa](#)

Calorías: 450

Preparación: 2 horas 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 panes

Receta de pan con queso (pain au fromage)

Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 300 ml de agua
- 250 g de queso gruyere rayado
- 2 cucharadas de levadura seca
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de sal

Levadura seca	Levadura fresca
5 gramos	15 gramos
10 gramos	30 gramos
20 gramos	60 gramos

Tabla de equivalencias de levaduras

Preparación

- **1.** Esparcir la levadura en 100 ml de agua, reposar por 5 minutos y revolver para disolver.

- 2. En un bol de vidrio grande mezclar la harina y la sal, abrir una corona en el centro y verter el agua con levadura y el aceite de oliva, incorporar la harina de los bordes con una cuchara de madera y mezclar obtener una masa espesa. Tapar con un paño de cocina y esponjar hasta que forme espuma.
- 3. Añadir el resto de agua, mezclar hasta formar una masa firme y húmeda, trasladar la masa a una superficie lisa y enharinada, amasar por 10 minutos añadiendo el queso rallado hasta obtener una mezcla homogénea y elástica, llevar la masa a un recipiente limpio y leudar por 90 minutos o hasta que doble su tamaño. Desinflar y reposar por otros 10 minutos.
- 4. Dividir la masa en 4 partes y formar panes plano y ovalados de unos 5 mm de espesor y llevarlos a 2 placas de horno aceitadas.
- 5. Con un cuchillo afilado realizar 5 cortes que traspasen la masa sin dividirla, manteniendo un borde de unos 3 cm. Cubrir con un paño y leudar por otros 45 minutos.
- 6. Esparcir queso rallado adicional (opcional) y llevar el pan al horno pre-calentado a 200°C (396°F) por 25 a 30 minutos hasta que el pan esté dorado, crujiente y suene hueco al golpear la base con los nudillos. Enfriar sobre una rejilla de alambre.

Molde para pan con tapa



[Molde para pan con tapa - Molde para hornear - Acero](#)

[antiadherente](#)

[VER PRECIO](#)

¿Sabías qué?

El origen del queso Gruyère se remonta al condado de Greyerz en 1113, **tomando su nombre de su lugar de origen**, el distrito de Gruyère, en el cantón suizo de Friburgo.

Recomendamos

- [Pan de queso brasileño](#)
- [Pan de jamón y queso](#)
- [Pan de centeno alemán](#)
- [Pan casalingo italiano](#)