

Receta de pan de ajo con tocino



Receta de pan de ajo y tocino

Una deliciosa receta de pan de ajo con tocino, muy suave y delicioso, **para disfrutar solo o acompañado** de carnes y/o quesos, sin duda una maravilla para compartir.

¿Cómo hacer pan de ajo con tocino?

Como todo buen pan casero, esta versión de ajo con tocino **requerirá respetar los tiempos de reposo y leudado** para así obtener un óptimo resultado y que sin duda se transformará en uno de tus favoritos

Información Nutricional

Categoría: [Panes Saborizados](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 350

Preparación: 45 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 8 personas

Receta de pan de ajo con tocino

Ingredientes

- 500 g de harina de trigo, de fuerza
- 250 g de mantequilla suave
- 125 ml de leche tibia
- 11 g de levadura seca
- 10 dientes de ajo rebanados finamente
- 5 huevos
- 2 tazas de tocino en trocitos
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de azúcar
- 1 taza de queso mantecoso en cubitos
- 1 cucharada de sal
- Sal de mar gruesa
- Aceite de oliva virgen extra
- Queso parmesano rallado

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

Tabla de equivalencias de levaduras

Preparación

- **1.** En una sartén grande a fuego medio añadir un poco de aceite de oliva, incorporar el ajo y el tocino por unos 5 minutos hasta que el tocino esté ligeramente dorado.
- **2.** En un bol grande añadir la harina cernida, abrir por el centro e incorporar la levadura, el azúcar y mezclar todo con las manos, añadir la leche, los huevos y amasar hasta integrar todo.
- **3.** Añadir la mantequilla poco a poco, amasando e integrando cada vez hasta obtener una mezcla de textura muy suave y elástica, incorporar la sal, el ajo y el tocino hasta integrar por completa y homogéneamente, cubrir con papel film y refrigerar toda la noche.
- **4.** Dividir la masa la masa en bolitas de 60 gramos y formar bolitas, abrir un hueco, rellenar con un cubito de queso y sellar.
- **5.** Distribuir los panes sobre una bandeja de horno aceitada y situarlos pegados uno a otro, barnizar con una mezcla de yema de huevo y agua, reposar por 30 minutos o hasta que doblen su tamaño, barnizar nuevamente y espolvorear sal de mar y queso parmesano.
- **6.** Llevar los panes de ajo y tocino a uno horno precalentado a 170°C y cocinar por 30 minutos hasta que estén dorados, retirar y enfriar sobre una rejilla de pan.

Tostador de pan eléctrico

Rebajas



[Grunkel - TSP-G2 - Tostadora plana con temporizador de tostado con 6 niveles. Apta para 4 rebanadas...](#)

[VER PRECIO](#)

¿Sabías qué?

El origen del tocino se registra por primera vez **en las mesas de comedor hace miles de años en China**, con métodos de curado del cerdo se extendieron por todo el Imperio Romano.

Recomendamos

- [Pan pebete argentino](#)
- [Chipa argolla paraguaya](#)
- [Pan de muerto casero](#)
- [Pan andino venezolano](#)