



desde 1934

RECORD



PAN DE QUESO CHEDDAR Y ORÉGANO

1. INGREDIENTES

- 3/4 taza agua, a temperatura ambiente.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 tazas de harina sin preparar.
- 1 taza de queso cheddar rallado.
- 2 cucharadas de leche entera descremada.
- 2 cucharadas azúcar.
- 1 cucharadita levadura instantánea seca.
- 1 cucharadita de orégano seco.



2 PREPARACIÓN

Agregue los ingredientes al molde de la panificadora (REC-CLPNF200RJ o REC-CLPNF200NG) en el orden recomendado:

1. Agua con la leche y el huevo.
2. Agregar azúcar, sal, harina, queso y orégano.
3. Hacer un huequito en el centro de donde cayó la harina y agregar la levadura sin que toque el agua.

Ciclo recomendado:

Función básico / Función grado de color corteza Medium / Tamaño de pan 1000g

Ajuste de la consistencia de la masa: Después de mezclar durante unos minutos, los ingredientes deben convertirse en una bola suave alrededor de la cuchilla amasadora. Si la masa parece demasiado dura o demasiado blanda, agregue más líquido o harina en incrementos de 1 cucharadita, hasta lograr la consistencia adecuada. No agregue más de 3 a 4 cucharaditas de líquido o harina.

Una vez listo, deje reposar y desmolde en frío.

