



BOLLOS DE QUESO

Ingredientes:

225 gr. de harina de repostería (+
extra para espolvorear)
una pizca de YAKINIKU Pimienta
Japonesa de Szechuan
una pizca de YAKINIKU Sal ahumada
Japonesa
1 cucharadita de polvo de hornear
55 gr de mantequilla fría, cortada
en cubos
120 gr de queso viejo
90-100 ml de leche (+ 1 cucharada
para el glaseado)
30 gr de mantequilla salada

Necesita:

piedra para pizza
pro set
tazón

Encienda una cantidad media de carbón y caliente su YAKINIKU® a 150 °C y coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque la rejilla estándar en el nivel más alto del multilevel lift y ponga la piedra para pizza encima. Ahora deje que el Kamado se caliente a 200 °C.

Mezclar la levadura en polvo y la harina en un bol. Añada una pizca de sal ahumada Japonesa y pimienta Japonesa de Szechuan. A continuación, rallar el queso viejo y espolvorear 100 gramos del queso en la mezcla, mezclar bien. Añadir la mantequilla al bol y mezclar con la punta de los dedos hasta que se desmenuce. Frote hasta que se distribuya uniformemente. Intenta no amasar demasiado, ya que el calor de tus manos puede derretir la mantequilla. Vierta la leche sobre la mezcla para obtener una masa bastante suave, pero firme. No añada toda la leche de una vez, puede que no la necesite toda. Mezclar y amasar bien.

Espolvorear la superficie de trabajo con harina y extender la masa hasta un grosor de unos 2 cm. Cortar los bollos con un cortador

rallador
rodillo
cepillo de pastelería
tabla de cortar de madera
cortador, +/- 8 cm de diámetro

Kamado set up:
calor directo

de tamaño medio (8 cm aproximadamente), pincelarlos con un poco de leche y espolvorear con el queso restante. Hornee los bollos en la piedra para pizza durante 15-20 minutos hasta que estén dorados y cocidos. La piedra caliente hace que los bollos suban bien. A continuación, abra los bollos, extienda una generosa capa de mantequilla sobre el bollo y ¡dése el gusto!