



# 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 cuchara- da 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 ¡dese el gusto!