

Palitos de pan al pesto

SERVES: 10-12 palitos de pan

PREPARATION TIME: 30 minutos más 15 minutos de reposo

COOKING TIME: 30 minutos

Ingredients

- 500 g de mezcla de pan chapata
- 350 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio
- 4 cucharadas de pesto Filippo Berio Classic Pesto o Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto
- 3 cucharadas de queso parmesano fresco, rallado

Method

1. Precalentamos el horno a 180° (convección). Vertemos la mezcla de pan en un bol y añadimos el agua. Mezclamos hasta obtener una masa suave. Colocamos la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasamos durante 5 minutos hasta que la masa adquiera una textura elástica.
2. Pasamos la masa a un bol untado ligeramente con aceite, cubrimos con papel film y dejamos reposar 5 minutos. Volvemos a colocar la masa sobre la superficie y la extendemos hasta formar un rectángulo grande. Untamos cualquiera de los pestos dejando un borde de 2 cm. Espolvoreamos el queso parmesano por encima.
3. Doblamos la masa por la mitad a lo largo del lado largo. Apretamos y sellamos con un rodillo. Cortamos la masa en porciones de 2 cm. Colocamos las porciones de masa a 2 cm de distancia en una bandeja de horno untada ligeramente con aceite. Retorcemos cada tira de masa mientras las vamos colocando sobre la fuente de horno.

4. Pintamos la masa con aceite de oliva y la cubrimos ligeramente con papel film o un paño limpio. Dejamos reposar durante 10 minutos.
5. Horneamos los palitos de pan durante 20-30 minutos hasta que estén dorados. Retiramos y servimos con bebidas o como acompañamiento.