



SÁNDWICHES DE CORTE TRAMEZZINO CON TOMATE Y NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Comida | Media mañana / Brunch | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos 🕒 | 🍷🍷🍷

Para: aprox. 30 raciones

Porción: 2 unidades

INGREDIENTES

- 660 g de harina de trigo W80-100 (harina de repostería)
- 15 g de levadura comprimida
- 7 g de sal
- 260 g de leche
- 85 g de tomate triturado
- 7 g de azúcar granulado
- 100 g de mantequilla
- 30 tomates *cherry*
- 600 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes en un batidor de cocina. Añada la mantequilla a temperatura ambiente en último lugar. Cuando la mezcla quede suave, déjela reposar cubierta con un paño durante 20 minutos aproximadamente.

Engrase los moldes especiales con la mantequilla, divida la masa en tres partes iguales y coloque las partes en los moldes. Cubra los moldes e introdúzcalos en la cámara de segunda fermentación a una temperatura de 28 °C aproximadamente, hasta que tripliquen su tamaño.

Hornéelos en un horno precalentado a unos 160 °C durante 45 minutos aproximadamente. Una vez que estén hechos, quite la tapa, deles la vuelta y déjelos enfriar.

Corte en láminas de unos 1,5 cm y, a continuación, vuelva a cortar en triángulos de unos 6 cm cada lado. Extienda 5 g de Nutella® en el primer triángulo, coloque el segundo triángulo sobre el primero y repita el proceso. Decore con un tomate *cherry* ensartado en un palillo.