

# PANCITOS DE AJO CON QUESO PARMESANO

---

 [solgundaker.com/blog/pancitos-de-ajo](https://solgundaker.com/blog/pancitos-de-ajo)

23 de febrero de 2022

---

TIEMPO PREP: 20 MIN | TIEMPO COCINA: 20 MIN | TIEMPO DE CRECIMIENTO: 2 H  
30 MIN | PORCIONES: 9

---

## INGREDIENTES

### Engrudo

- 1/3 taza leche
- 2 cdas harina fuerte

### Masa

- 1/3 taza leche entera
- 1 ¼ cdtas levadura seca
- 2 taza harina fuerte
- 2 huevos a temperatura ambiente (1 para la masa y 1 para barnizar)
- 1½ cda sal
- 4 cdtas de azúcar
- 4 cdas de mantequilla a temperatura ambiente, en cubos
- Aceite para engrasar
- Sal gruesa para la parte de arriba

## Mantequilla de ajo

- ½ barra de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cda de polvo de ajo
- 1 cda de perejil picado
- 2 cdas de queso parmesano rallado

## PREPARACIÓN

1. Elaborar el engrudo: en una olla pequeña mezclar 2 cdas de harina fuerte y 1/3 taza de leche. Calentar a fuego medio y mezclar constantemente hasta que la mezcla espese y forme una pasta. Apartar del fuego y llevar a temperatura ambiente.
2. En un recipiente apto para microondas calentar la leche por 20 segundos hasta que esté tibia pero no caliente. Añadir 1 cda de azúcar y mezclar. Agregar la levadura granulada y dejar activar por 10 minutos hasta que forme espuma.
3. En el tazón de la batidora colocar la harina fuerte, 1 huevo, sal, azúcar y mantequilla. Añadir el engrudo que se ha dejado enfriar y la levadura activada con la leche. Con el accesorio de gancho batir a velocidad media baja hasta que se junten todos los ingredientes. La mezcla lucirá desmenuzada.
4. Con la batidora encendida en velocidad media baja (en mi Kitchenaid es velocidad 2) y con el accesorio de gancho amasar la masa por 10 minutos. Si va a amasar a mano, debe hacerlo constantemente por 15 minutos.
5. Formar una bola con la masa y trasladarla a un tazón engrasado con aceite. Cubrir con una toalla de cocina limpia y dejar crecer por 1 h 30 min hasta que la masa haya crecido al doble de su tamaño original.
6. Preparar un molde cuadrado de 9 x 9" con una lámina de papel para hornear o parchment. Dividir la masa en 9 porciones iguales y formar esferas rodando la masa sobre una mesa enharinada. Colocarlas en el molde preparado haciendo 3 filas de 3 panes. Cubrir de nuevo con la toalla de cocina y dejar crecer una segunda vez por 1 h.
7. Precalentar el horno a 350°F. Batir 1 huevo ligeramente con un tenedor y pintar los panes crecidos utilizando una brocha de pastelería. Espolvorear cada pan con sal gruesa. Hornear por 18-20 minutos hasta que doren en la parte superior. Retirar del horno y dejar enfriar por 10 minutos antes de colocar la mantequilla de ajo.

8. Para elaborar el topping de ajo y queso parmesano, colocar en un tazón mediano la mantequilla, ajo en polvo, perejil picado y queso parmesano rallado. Mezclar muy bien con un tenedor. Colocar generosamente sobre los panes calientes.