



PAN DE JAMÓN

(8-10 PERSONAS)

Receta original: Libro "Pan y Bollería"



INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 250 g leche
- 50 g mantequilla
- 50 g azúcar
- 30 g levadura prensada
- 500 g harina de trigo
- 1 cucharadita de sal

PARA EL RELLENO

- 6 lonchas de jamón serrano
- 150 g de jamón york
- 100 g de aceitnas sin hueso
- 50 g de pasas
- 30 g de tápenas
- mantequilla derretida para pintar
- 1 huevo batido para pintar

PASOS A SEGUIR

Masa:

- Mezclamos la leche + mantequilla + azúcar 1 min V2 T37º
- Añadir la levadura y mezclar 10s V2
- Agregar la harina + sal y mezclar 20s V6
 - Amasa bien durante 3 min Vespiga
- Estira la masa hasta conseguir un rectángulo del tamaño de la bandeja del horno
- Pintar con la mantequilla derretida y repartir los ingredientes picados
 - Enrollar apretando y meter los extremos para dentro, hacer unas rayas profundas y dejar reposar hasta que doble su tamaño (1h)
 - Pintar con el huevo batido
- Hornear 30-40min a 180º arriba y abajo y aire

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 1 H LEVADO + 30-40 MIN HORNO

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO