

Pan de Jamón Venezolano



Ingredientes

Para la Masa:

1,250 kg. de harina de trigo para todo uso.

1 taza de leche.

100 g. de margarina.

1 taza de agua tibia.

Preparación

Paso 1: En un refractario de vidrio colocar el agua, una cucharada de azúcar y revolver bien. Luego añadir la levadura, revolver suavemente y luego tapar y dejar reposar por 20 minutos en un lugar oscuro y tibio (lo ideal es el

1 ½ cucharadas de levadura para pan granulada (se es la húmeda el doble).

3 huevos.

4 cucharadas de azúcar.

Para el Relleno:

2 kg de jamón ahumado cortado en lonjas no muy delgadas.

500 gr de Bacon o Tocineta en lonjas.

½ kg. de pasas.

½ kg. de aceitunas rellenas de pimentón.

1 cucharadita de sal.

horno apagado). Terminará como muestra la foto.

Paso 2: Mientras tanto derretir la mantequilla.

Paso 3: Cuando la mantequilla se enfríe agregar la leche, los huevos bien batidos, sal y el resto del azúcar (3 cucharadas), por último, añadir la levadura.

Paso 4: Yo mezcle la masa en mi batidora, pues esta trae el utensilio para mezclar masas de levadura. Si no la tiene a mano estará perfecto. A la mezcla anterior combinar la harina poco a poco, dejando reservada una taza para pulverizar el mesón donde se va a trabajar la masa.

Paso 5: cuando la masa se suelte de las paletas de la batidora o de sus manos esta lista para dejarla reposar por una hora tapada en lugar oscuro y tibio. Esta masa duplicara su tamaño. Mientras tanto se frie la tocineta o Bacon.

Conservar la grasa de la tocineta o Bacon.

Paso 6: Precalentar el horno a 180°C. Una vez transcurrido el tiempo sacar la masa y cortarla en 4 partes y con un rodillo extienda la masa (ponga harina en el mesón para que no se pegue) hasta que tenga un rectángulo de 1 cm de espesor. Con un pincel de repostería o con los dedos untar la grasa de la tocineta o Bacon y cubrir todo rectángulo con lonjas de jamón. Es bueno tener a la mano los adornos del pan de jamón para que sea más fácil armarlos. Añadir una capa de aceitunas, luego la tocineta picada y las pasas todo al gusto.

Paso 7: Ahora vamos a enrollar el pan. Para eso doblamos hacia dentro las puntas,

Y lo enrollamos y luego con un tenedor lo pinchamos para que al hornear no se

formen burbujas. Dejar reposar por 1 hora.

Paso 8: Por último, batimos un huevo y lo untamos a la superficie del pan y por encima le esparcimos azúcar para que se dore con un bello color caramelo.

Llevar al horno por 55 min a 1 hora.

Programando la Vida