Cremona Rellena

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Azucar: 30 grs
Grasa: 50 Gramos
Levadura seca: 5 Gramos
Extracto De Malta: 10 Gramos
Harina 000: 1 Kilo
Sal: 20 Gramos

Empaste

Harina: 70 Gramos
Margarina: 250 Gramos

Relleno

Jamón cocido: 200 Gramos
Muzarella: 200 grs

Preparación de la Receta

- Realizar un volcán con la *harina* sobre la mesada y agregar en el centro extracto de *malta*, azúcar, agua, sal, grasa y *levadura*.
- Amasar hasta formar un bollo liso y dejar reposar por 20 minutos
- Para el empaste mezclar la *margarina* junto con la *harina* hasta que quede sin grumos y bien cremosa.
- Coloca sobre la masa en la parte central y cerrar los bordes cubriendo el empaste.
- Estirar la masa y dar una vuelta simple (llevar un extremo al centro y luego tapar con el otro extremo).
- Dejar reposar por 15 minutos y dar otra vuelta simple, el total de vueltas son 4 con descanso
- Luego se estira en un bastón rectangular.
- Picar la masa y sacarle los bordes de los 4 lados.
- Colocar *fetas* de *jamón* sobre uno de los lados largos y encima bastones de muzarella.
- Enrollar la masa encerrando el relleno.
- Dejar descansar 1 hora, hacer cortes a 3 cm de distancia sin legar al final y unir las puntas formando una corona.
- Cocinar por 25 minutos a 200 ° C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremona-rellena