Pan casero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mojito criollo

Vinagre de jerez: 30 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Cebolla blanca: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Miel: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Ají dulce: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto

Pan casero

Levadura fresca: 15 grs.
Harina: 400 grs.
Sal: 10 g
Agua: 255 cc

Pan de jojoto

Leche: 115 cc
Levadura fresca: 10 grs.
Harina de trigo: 315 grs.
Sal: 6 g
Mantequilla: 52 grs.
Azucar: 17 grs.
Jojoto: 137 g
Granos de jojoto cocido: 50 g

Relleno

Queso Gruyere: 300 g
Queso Fresco: 300 g
Tocineta ahumada crujiente: 300 g
Jamón crudo en fetas: 300 g

Preparación de la Receta

Pan casero

- En un bowl coloque la *harina*, realice un hueco en el centro, agregue la *levadura* y agua, mezcle con una cuchara, sazone con sal, mezcle nuevamente y luego amase hasta lograr una masa lisa y suave.
- Unte con aceite el bowl y coloque la masa, cúbrala con un paño húmedo y deje reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen.

Pan de jojoto

- En un recipiente coloque los granos de *jojoto* y la leche fría, procese con un mixer y reserve.
- En un bowl coloque la *harina*, la *levadura*, azúcar y el *jojoto* procesado, mezcle con una cuchara de madera, sazone con sal, mezcle nuevamente y luego amase, una vez unido los ingrediente incorpore la *mantequilla* sin sal, amase nuevamente y por ultimo agregue los granos de *jojoto* cocidos, amase hasta lograr una masa homogénea, bolle la masa y deje reposar hasta que duplique su volumen.

Mojito criollo

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* cortada en *brunoise*, una vez transparente incorpore el *ajo* picado, los pimientos rojo, verde y amarillo previamente cortados en *brunoise*, el *ají* dulce picado, sazone con sal y pimienta, mezcle y desglace con *vinagre* de jerez, una vez que rompa hervor deje reducir a fuego mínimo, luego incorpore la miel y una vez disuelta retire del fuego y espolvoree con las hojas de *cilantro*, mezcle.

Armado

- Para el armado del pan casero, pasado el tiempo de reposo desgasifique la masa sobre la mesada, de forma circular y luego suba los bordes hacia el centro, de vuelta la masa y forme un bollo mientras amasa suavemente sobre la mesada, luego, realice tres incisiones, acomode sobre una placa previamente enmantecada y cocine en horno precalentado a180°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.
- Para el armado del pan de *jojoto*, pasado el tiempo de reposo, desgasifique la masa sobre la mesada, de forma circular y luego suba los bordes hacia el centro, de vuelta la masa y forme un bollo mientras amasa suavemente sobre la mesada, acomode sobre una placa previamente enmantecada, pinte con *huevo* y cocine en horno precalentado a180°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.
- Terminada la cocción de ambos panes retire del horno y déjelos reposar antes de cortarlos.
- Corte los panes al medio.
- Cubre una de las mitades del pan de *jojoto* con queso fresco y la otra mitad cúbrala con el mojito, luego coloque *fetas* de *tocineta* crujiente y una las dos tapas del pan.
- Para el pan casero, cubra una de las mitades con *fetas* de queso gruyere y *fetas* de *jamón* crudo.

Presentación

- Presente los sándwiches de pan casero en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-casero