

Pan de Campo Relleno

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 550 c.c.

Grasa vacuna: 200 Gramos

Jamón cocido: 200 Gramos

Muzarella: 200 Gramos

Extracto De Malta: 5 Gramos

Harina 000: 1 Kilo

Levadura seca: 10 Gramos

Sal: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Realizar una corona con la *harina* y en el centro colocar agua, grasa, sal, *levadura* y extracto de *malta*.
- Ir integrando de a poco los ingredientes hasta lograr una masa lisa y homogénea.
- En volver en film y dejar reposar por 30 minutos.
- Desgasificar y dar forma de bollo (2 unidades).
- En la base hundir muzarella en cubos y *jamón cocido* en tiras.
- Dejar levar hasta duplicar volumen (45 minutos) y cocinar a 180 ° C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-campo-relleno>