elGourmet

Pan de Jamón

Tiempo de preparación: 250 Min

Ingredientes

Agua: 520 Gramos
Harina: 1 y 1/2 Kilo
Leche en polvo: 20 Gramos
Manteca: 100 Gramos
Azucar: 120 grs
Huevos: 60 Gramos
Levadura instantánea: 10 Gramos
Sal: 25 Gramos

Relleno

Aceitunas rellenas: 100 Gramos
Jamón natural en fetas: 400 Gramos
Pasas de Uva: 100 Gramos
Huevo para pintar: c/n
Mermelada de durazno para pincelar la masa: c/n

Preparación de la Receta

Prefermento

- Colocar en un bowl *levadura* 1 gramo, agua 200 gramo y *harina* 200 gramo (se resta de la *harina* total) y mezclar bien.
- Tapar y dejar fermentar por una noche a temperatura ambiente.
- Transcurrido el tiempo agregar el resto de la *levadura*, *huevo* y el agua.
- En otro recipiente colocar *harina* restante, sal, leche en polvo, azúcar y mezclar.
- Añadir al bowl de los líquidos y comenzar a integrar.
- Después de 1 minutos agregar *manteca* e integrar hasta que esté todo unido.
- Amasar por 15 minutos hasta obtener una masa suave y lisa.
- Dejar reposar 5 minutos tapada, luego dividir la masa en 2 y dejar reposar 10 minutos.
- Estirar la masa con palote hasta formar un rectángulo de aproximado 35 cm de ancho y 40 cm de largo con un espeso de 3mm.
- Pincelar el rectángulo con mermelada, colocar el **jamón** a lo ancho dejando que sobresalga un poco los bordes, posteriormente colocar las pasas de uva dejando 6 cm libres aproximadamente al final.
- Enrollar la masa sin apretarla, colocar en una bandeja para horno enmantecada.

- Tapar y dejar reposar por 90 minutos.
- Pincelar con *huevo* y llevar al horno a 180° C durante 45 minutos.
- Dejar enfriar antes de cortar en rodajas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-jamon-navide