

Pan irlandés con panceta y gruyere

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Leche: 200 cc

Harina: 500 grs.

Sal: 15 g

Manteca: 50 g

Pimienta: Una pizca

Aceite De Oliva: 100 cc

Azucar: 10 grs.

Orégano seco: Una pizca

Levadura: 20 grs.

Masa madre: 100 g

Ají molido: Una pizca

Relleno

Queso Gruyere: 100 g

Panceta ahumada: 100 g

Varios

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl disponga la leche, la *levadura* y mezcle hasta disolverla
- Agregue el azúcar, sal, aceite, *manteca*, la *harina*, pimienta, *orégano* y *ají molido*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Incorpore la masa madre y continúe mezclando hasta integrarla.
- Vuelque sobre la mesada y amase hasta formar un bollo de masa suave y fina.
- Cubra la masa con un film y deje reposar durante 20 minutos.
- Corte la **panceta** y el queso en cubos pequeños.

- Divida la masa en dos partes y estire hasta formar rectángulos de 1/2 cm de espesor y encima esparza el queso y la *panceta*
- Cubra el relleno uniendo los laterales de la masa en el centro y deje descansar en una bandeja enmantecada hasta el doble de su volumen.
- Pincele la superficie con *manteca* derretida y cocine en el horno precalentado a 210° C durante 15 á 20 minutos aproximadamente.
- Al salir el pan del horno pincele nuevamente con *manteca* derretida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-irlandes-con-panceta-y-gruyere>