

Pan relleno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el relleno

Jamón cocido en fetas: 250 g

Tomates secos hidratados y marinados: 100 g

Queso Mozzarella: 100 g

Morrón asado y pelado: 100 g

Queso Gouda: 100 g

Para la masa bomba

Agua tibia: 500 cc

Huevo: 1 Unidad

Harina 000: 1 k

Grasa: 100 g

Sal: 25 g

Levadura: 50 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bowl la *harina* junto con la sal.
- Hacer un hueco en el medio, incorporar el agua tibia, disolver la *levadura* y añadir la grasa fundida y el *huevo*.
- Amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Dejar levar en el bowl cubierto con papel film hasta que logre el doble de su volumen.
- Mientras tanto rallar los 2 quesos y combinar
- Estirar la masa en forma rectangular, colocar las *fetas* de *jamón* y sobre ellas la mezcla de quesos, los tomates y los pimientos cortados en tiras gruesas.
- Enrollar el pan y dejar levar nuevamente.
- Antes de meter al horno hacer cortes diagonales con la ayuda de un cúter o una Gillette.
- Cocinar en horno precalentado a 200° C hasta que el pan esté *cocido*.
- Retirar del horno y dejar entibiar antes de cortar.

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