

# Pan de jamón tradicional

El pan de jamón se ha vuelto imprescindible en las cenas navideñas de los venezolanos, este año muchas familias optarán por prepararlo en sus hogares, por eso les compartimos una forma fácil y rápida de elaborarlo con las recomendaciones del portal <http://recetasvenezolanas.com/>

*Preparación: 20 minutos*

*Cocción: 1 hora 40 minutos*

*Cantidad: 1 Pan*

*Dificultad: Medio*

## **Ingredientes**

- 750 g de harina panadera
- 1 cucharada de levadura fresca de panadería
- 1/4 litro de leche
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 g. de azúcar
- 2 huevos
- 100 g. de mantequilla
- 500 g. de jamón de pierna cocido o ahumado o 12 lonchas más gruesas de lo normal
- 12 lonchas de tocineta ahumada
- 40 aceitunas verdes sin semilla
- 200 g. de uvas pasas

## **Preparación**

1. Verter en media taza de agua una cucharada de levadura y dejar reposar por 4 minutos para que crezca.
2. Entibiar la leche y agréguele la sal y el azúcar.
3. Colocar 600 gramos de harina en forma de volcán y agregue la levadura crecida, mezcle bien todo con las manos, añada 1 huevo, la mantequilla derretida y poco a poco la leche, amase bien y deje reposar 35 minutos.
4. Dividir la masa en dos partes
5. Extender la masa con el rodillo hasta formar un cuadrado de 40 cm por 40 cm aproximadamente.
6. Colocar las 6 lonjas de jamón de manera que cubramos toda la superficie, dejando un cm de borde, coloque las 6 lonjas de tocineta en dos tiras a lo largo de la masa,

- disponga en el borde las 20 aceitunas y extiender los 100 gramos de uvas pasas de manera que queden esparcidas.
7. Enrollar la masa, partiendo del borde de aceitunas como si fuera un brazo gitano cerrando bien las puntas.
  8. Dejar reposar el pastón crudo por 30 minutos hasta que doble su tamaño.
  9. Pintar el pan antes de meterlo en el horno con una mezcla de azúcar con el huevo batido restante, para darle color.
  10. Pinchar varias veces con un tenedor la masa para que esta respire durante el proceso de cocción.
  11. Meter los panes en el horno ya pre-calentado a 210 °C por 30 a 35 minutos en una bandeja de horno enharinada y enmatequillada
  12. Al ver que el pan esté dorado cubrir con papel de aluminio hasta que termine el tiempo de cocción.

Por <http://recetasvenezolanas.com/>