Pan de jamón

Ingredientes

1 pan de jamón

1. 300 gramos harina de trigo todo uso
2. 100 ml agua
3. 3 gramos levadura seca (instantánea)
4. 1 huevo
5. 25 gramos mantequilla a temperatura ambiente
6. 25 gramos azúcar
7. Pizca sal
8. Para el relleno
9. 300 gramos jamón ahumado
10. 3 lonchas panceta (yo no le puse)
11. 100 gramos aceitunas rellenas
12. 50 gramos uvas pasa
13. 1 huevo para barnizar
14. Para el almíbar
15. 25 ml agua
16. 25 gramos papelón granulado (o azúcar moreno)

Paso a paso

2 horas

1. 1
   En un bol se coloca la harina, sal, azúcar, mezclar para incorporar. Añadir, agua, levadura, huevo y mantequilla. Mezclar bien para incorporar todos los ingredientes.
   Amasar a mano o en una batidora hasta tener una masa lisa y elástica. Formar una bola y dejar tapada 40 minutos o hasta que doble su volumen.





2. 2
   Mientras se puede ir preparando el almíbar. Se coloca en una olla pequeña el agua y papelón, a fuego medio dejar que hierva, bajar el fuego y cocinar 5 minutos. Debe quedar fluido. Reservar para dejar enfriar.



3. 3
   Una vez que ha duplicado su volumen poner en la mesa ligeramente enharinada. Aplanar para desgasificar y luego con un rodillo para darle forma rectangular como de 1 cm de espesor. Se coloca una hielera de aceitunas y se dobla la masa para cubrirlas. Empezar a enrollar, se pone las lonjas de jamón, las uvas pasas y tocineta, si la van a usar. La receta no lleva más aceitunas pero yo le puse algunas cortadas por la mitad. Se deja un espacio sin rellenar.







4. 4
   Se pone por encima un poco de almíbar de papelón. Comenzar a enrollar desde el extremo de la hielera de las aceitunas. El espació sin rellenar se corta en tiras de 1 cm de ancho. Se cruzan esas tiras de un extremo a otro, cubriendo todo el pan. Se coloca en una bandeja engrasada, se pincha la superficie con un palillo. Cubrir y dejar reposar 20 minutos.





5
Una vez reposando pincelar toda la superficie con huevo batido. Hornear por 30 minutos a 180°C hasta que esté dorado. Cinco minutos antes de sacar pincelar con el almíbar. Sacar y dejar que se enfríe antes de cortarlo.





Cookpad