

PAN DE JAMÓN

INGREDIENTES

Para la masa

2 y ¼ Cucharaditas de levadura granulada (o un paquetito de 7 gramos)
¼ Taza de agua tibia
½ Cda de azúcar
¼ Cdta de harina
½ Taza de aceite
2 Huevos ligeramente batidos
½ Cda de sal
2/3 Taza de leche entera liquida, algo tibia
4 Tazas de harina todo uso (si es necesario coloque un poco más para darle la contextura suave a la masa)

Para el relleno

500 gr de jamón rebanado (tipo jamón ahumado o alguno de toque dulzón)
250 a 300 gr de tocineta en tiras no muy gruesas
1 Taza de pasitas
1 Taza de aceitunas rellenas de pimentón
½ Clara de huevo batida para barnizar los panes antes de meterlo al horno

PREPARACION

Para la levadura

Disolvemos la levadura en el agua tibia con el azúcar y la colocamos en un envase tapado en un sitio tibio, por unos 10 min o hasta que fermente, se verán las burbujas como una crema en la superficie

Masa

En un bol grande colocamos el aceite, los 2 huevos batidos, sal, leche y la levadura fermentada, mezclamos un poco. Añadimos la harina poco a poco amasando hasta formar la masa (se puede colocar la harina en forma de corona en un mesón, y en su centro agregar la mezcla, para ir agregando poco a poco la harina). Amasamos bien en una superficie espolvoreada ligeramente con harina hasta que esté bien homogénea y suave.

La dejamos elevar en un sitio tibio y que no le pegue corriente de aire por 1 hora y tapada con un paño (puede colocarse en una olla grande dentro del horno).

Pan de Jamón

Precalentamos el horno a 180° C.

Esparcimos un poco de harina sobre la superficie donde vamos a estirar la masa.

Cogemos la masa y le damos unos golpes suaves con el puño para sacar el aire y la colocamos sobre la superficie enharinada y la extendemos con un rodillo hasta que quede delgada, 3 a 4 mm de espesor, y que sea de forma rectangular más o menos (unos 35 cm de largo por unos 28 cm de ancho). Se engrasa ligeramente con los dedos o con un pincel un poco de aceite de oliva o mantequilla. Una vez estirada le colocamos encima una capa de jamón que cubra bien, unas tiras de tocineta (esto le da muy buen gusto al pan), aceitunas y pasitas.

Enrollamos para formar los panes, como si fuera un brazo gitano, uniendo bien los bordes para que no se abra (se le da un poco con el tenedor y se cierra un poco las puntas del pan apretándolas o pellizcándolas con los dedos).

Colocamos los panes en una bandeja engrasada y enharinada (o con papel anti-adherente) por 1 hora y tapados con paño para que crezcan. Lo pinchamos luego con un tenedor y barnizamos con la clara de huevo batida. Llevar los panes al horno a 170° C por 45 min, luego se eleva la temperatura a 200° C y mientras va subiendo se deja el pan por 10 min hasta que se dore y cuidando que no se quemen. Una vez que se saca el pan de jamón del horno, barnizamos con mantequilla y dejamos reposar en rejilla durante 20 min, eso es con la finalidad de otorgarle mayor suavidad.

SUGERENCIAS

Si se coloca en la parte de abajo un envase refractario no muy grande con agua, esto mantendrá la humedad del pan.

Se recomienda comer frío por lo menos 1 hora después de salir del horno.

La forma de picarlo es en ruedas de 2 a 3 cm de grosor.

Excelente para acompañar cualquier plato o merienda navideña.