

# Receta de

## PAN DE JAMÓN

BY MERCEDES VIVAS

### INGREDIENTES:

1 KG DE HARINA 0000

½ CHDTA. DE SAL

60 GR DE LEVADURA

1 TAZA DE AZÚCAR

2 HUEVOS

100 GR DE MANTEQUILLA

2 TAZAS DE LECHE

1/8 TAZA DE AGUA

500 GR DE JAMÓN AHUMADO

250 GR DE TOCINETA

1 CHORIZO COLORADO

250 GR DE UVAS PASAS

250 GR DE ACEITUNAS RELLENAS

PAPELÓN PARA BARNIZAR

CANTIDAD:

3 GRANDES

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN:

1 HORA

### PREPARACIÓN:

Para la masa: Coloca la harina en la mesada en forma de volcán en el centro coloca el azúcar, la levadura, los huevos y en el borde exterior coloca la sal. Agrega la leche y el agua poco a poco mientras amasas.

Cuando los ingredientes estén unidos agrega la mantequilla. No te asustes si comienzas a ver que la masa se separa,

continúa amasando y ella sola se unirá mágicamente. Esta cantidad rinde para 3 panes.

Amasado: El amasado que recomiendo lo aprendí de la receta de Pan de Jamón del hijo de Claudio Nazoa, Daniel. El indica que se debe amasar durante 4 minutos, y dejar reposar por 4 min. repitiendo esta rutina cuatro veces. Finalmente deja reposar por 40 min.

Esablado: divide la masa en tres partes iguales. Toma una de las partes y reservar 5gr. para adornar el pan. Extiende la masa en forma rectangular coloca las lonjas de jamón, la tocineta las aceitunas y las pasitas. Enrolla cuidadosamente, poco a poco y doblando las puntas simultáneamente mientras haces el enrollado. Cuando llegues al final rompe la masa para que se pegue el final al cuerpo del pan. Utiliza la masa que reservaste para adornar el pan.

## NOTAS: