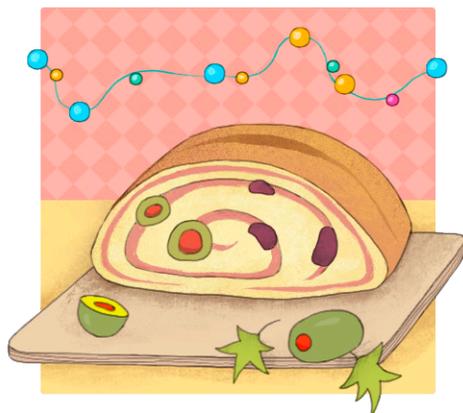


Pan de jamón

UN CONTRASTE DE SABORES

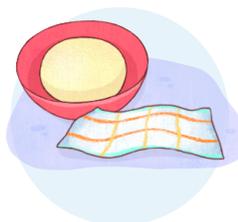


Ingredientes:

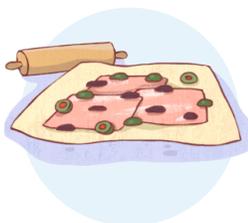
- 1 kg de harina de trigo no leudante
- 2 tazas de agua tibia
- 2 cucharadas de levadura granulada
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de manteca derretida
- 6 cucharadas de leche en polvo
- 5 huevos
- Pasas, aceitunas, jamón y tocineta al gusto



1. Coloca dos cucharadas de azúcar en el agua tibia. Añade la levadura y déjala crecer por 20 minutos. Bate los huevos, añade la manteca derretida, el resto del azúcar, la leche, la sal y mezcla bien. Incorpora la levadura a esta mezcla. Forma un volcán con la harina y añade poco a poco la preparación.



2. Amasa hasta que la mezcla quede suave y consistente. A continuación, cubre la masa con un paño limpio y déjala reposar durante un lapso de media hora.



3. Corta esa masa en dos partes. Extiende por separado cada parte sobre el mesón de forma rectangular. Sofríe la tocineta y embadurna la superficie de la masa con el aceite de la tocineta. Extiende el jamón, las pasas, la tocineta y las aceitunas sobre la masa.



4. Enrolla la masa y cierra bien los bordes. Pinta la superficie con una mezcla de amarilla de huevo y azúcar o papelón. Finalmente, coloca los panes en el horno a 300°C, hasta que estén bien dorados.



CONTENIDO DESCARGADO
DE LA SECCIÓN MÚSICA DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA