
Nov 05, 2018 | Escrito por Francelis Penuela | 0

Foto: (Archivo)

Durante la temporada decembrina no debe faltar el pan de jamón como fiel complemento en la cena navideña ideal para acompañar la ensalada de gallina y regalar al paladar de los seres queridos un delicioso halago, esta es la mejor receta.

Ingredientes

1 taza de agua tibia
3 cucharadas de levadura para pan
4 cucharadas de azúcar
1 panelita de 100 g. de margarina
1 taza de leche
3 huevos
1 kilo de harina de trigo, más 1 taza
1/2 kilo de jamón
1/4 kilo de pasas
1/4 kilo aceitunas rellenas
1 cucharadita de sal

Preparación

Colocar en un recipiente una cucharada de azúcar, el agua tibia, revolver y colocar la levadura, dejar en sitio cálido y tapado por 20 minutos.

Aparte derrita la margarina y cuando esté fría agréguela a los huevos batidos, añada la leche, la sal y el resto de azúcar. Mezclar con la levadura y agregue la harina poco a poco, mezclando hasta que sea una masa que no se mueve con cuchara de madera, es decir, que deba amasar con las manos. En una mesa o sobre mármol, coloque harina y vierta la masa para amasarla, agregando la harina poco a poco y amasando, hasta que la masa no se pegue a las manos. Deje en reposo, tapada (sin corrientes de aire), por una hora.

Coloque la tocineta a freír para que suelte la grasa.

Después de una hora, tome la cuarta parte de la masa para un pan pequeño, o la mitad para un pan grande. Estire la masa con un rodillo sobre la mesa, con harina para que no se pegue a ésta, y forme un rectángulo de unos 2 cm. de grueso.

La masa estirada, debe ser sobada con el aceite de la tocineta y luego cubierta con lascas de jamón. Ponga varias hileras de la tocineta y sobre esta vierta puñados de pasas y las aceitunas enteras o cortadas. Enrolle sin apretar uniendo bien los bordes.

Coloque en una plancha, engrasada y enharinada. Con pedacitos de masa haga adornos sobre el pan y déjelo en reposo y tapado una hora. Hornee a 375º F por 45 minutos o hasta que esté cocido. Unos diez minutos antes de sacarlo del horno, puede pintar con huevo batido la superficie y meterlo de nuevo al horno, para que tome un color dorado más bonito.

Categoría:

- [Recetas](#) [1]

Addthis:

Antetitulo: Nutritivo y sabroso

Del día: No

Créditos: Yvke Mundial/ Receta

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/%C2%A1paso-paso-prepara-un-rico-pan-de-jam%C3%B3n-navide%C3%B1o>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>