Pan con jamón

INGREDIENTES:

Para la masa

- 250 gr de leche
- 25 gr de aceite
- 25 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 30 gr de levadura fresca
- 1 cucharadita de sal
- 400 gr de harina

Para el relleno

- 100 gr de aceitunas verdes sin hueso
- 30 gr de alcaparras
- 6 lonchas de jamón serrano finitas *(o 10 lonchas de bacon)*
- 150 gr de jamón de York
- Mantequilla fundida *(para pintar la masa por dentro)*
- Huevo batido *(para pintar la barra antes de hornear)*
- 50 gr de pasas de Corinto *(opcional)*

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes menos la harina y la levadura dentro del vaso y programe **1 min/40ºC/vel 2.**

2. Añada ahora la levadura y la harina y mezcle **20 seg/vel 6.** A continuación amase **3 min/vaso cerrado/vel. espiga.**

3. Deje reposar 5 minutos mientras prepara los ingredientes para el relleno.

4. Trocee el jamón de York durante **6 seg/vel 3 ½**. Saque y reserve.

5. Trocee las aceitunas **6 seg/vel 3 ½**. Saque y reserve.

6. Estire la masa formando un rectángulo. Píntela con la mantequilla y rellénela *(primero extienda las lonchas de jamón y espolvoree por encima el resto de los ingredientes reservados).* Enrolle dándole forma de barra y hágale unos cortes en diagonal. Deje reposar.

7. Cuando haya duplicado el volumen, píntela con el huevo batido mezclado con un poco de agua y ***hornee a 200ºC de 25 a 30 min.***

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/