

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/40°C/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 extiende 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 200°C de 25 a 30 min**.

