



PAN DE SANT JORDI ESCONDIDO

INGREDIENTES:

- 100 gr de queso cheddar en trozos
- 250 gr de leche
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 30 gr de levadura fresca de panadería
- 500 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- Unas gotas de colorante alimentario amarillo
- 70 gr de sobrasada
- leche o huevo para pintar

PREPARACIÓN:

1. Poner el queso en el vaso y rallarlo **10 seg/vel 7**. Retirar del vaso y reservar.
2. Sin lavar el vaso, poner la leche, la mantequilla y el azúcar y programar **2 min/37°C/vel 2**.
3. Añadir la levadura y mezclar **5 seg/vel 3**.
4. Incorporar la harina y la sal y mezclar **15 seg/vel 6** y, a continuación, amasar **3 min/función amasar**
5. Retirar la masa del vaso y dividirla en tres trozos. Poner una parte de la masa en una bolsa de plástico y cerrarla. Poner otra porción de la masa en el vaso, añadir el queso rallado reservado y el colorante y amasar **1 min/función amasar**. Retirar la masa del vaso, introducirla en otra bolsa de plástico y cerrarla.
6. Sin lavar el vaso, poner la masa restante y la sobrasada y amasar **1 min/función amasar**. Retirar la masa y ponerla en otra bolsa de plástico. Deje reposar las masas 1 hora en un lugar templado.
7. Dividir la masa de queso en 5 partes y la de sobrasada en 4, formar barritas de igual tamaño y estirarlas en rectángulos iguales. Intercalar los rectángulos de colores, uno encima del otro empezando por el amarillo.
8. Estirar la masa restante con un rodillo hasta obtener un rectángulo fino. Colocar las masas de colores en el centro y envolverlas con la blanca para formar un pan. Dejar reposar 30 min.
9. Precalentar el horno a 200°C.
10. Pintar con leche o huevo y hornear durante 20-25 min. Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez