

Pão de Jamón

8 fatias

– 6.00

1h 25min



Acessórios



Tr/Amassar

Ingredientes

Massa:
1 saqueta de fermento seco padeiro (11gr)
190ml água
6gr açúcar
400gr farinha (tipo 65)
25gr açúcar
6gr sal
65gr manteiga
1 ovo
25ml leite
Farinha q.b. para espalhar a massa
manteiga para untar
Recheio:
200gr bacon fatiado

50gr azeitonas verdes sem caroço, recheadas com pimento
50gr azeitonas pretas sem caroço
80gr uvas passas
1 Gema de ovo
6gr açúcar

Preparação

15min

1h 10min

1ª	Aqueça previamente o forno a 220°
2ª	Coloque o acessório triturar e amassar e a água e programe 40° durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (190ml água) • (Temperatura: 40°, Tempo: 5 minutos)
3ª	Adicione o fermento, 6gr de açúcar e programe velocidade 5 a 40° durante 30 segundos. <ul style="list-style-type: none"> • (11gr fermento + 6gr açúcar + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 5, Temperatura: 40°, Tempo: 30 segundos)
4ª	Adicione 150gr da farinha, a manteiga derretida (no micro-ondas), o sal, o ovo, o restante açúcar e o leite. Programe velocidade 7 durante 15 segundos. <ul style="list-style-type: none"> • (150gr farinha + 65gr manteiga + 6gr sal + 1 ovo + 25gr açúcar + 25ml leite + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 7, Tempo: 15 segundos)
5ª	Adicione a restante farinha e programe velocidade 6 a 40° durante 3 minutos. Verifique se a farinha é suficiente e descole totalmente das paredes da taça formando uma bola, caso seja necessário adicione mais farinha. <ul style="list-style-type: none"> • (250gr farinha + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 7, Temperatura: 40°, Tempo: 3 minutos)
6ª	Deixe levedar durante 30 minutos. Estenda a massa sobre o balcão formando um retângulo com uma espessura de +/- 0,5 cm.

7ª	Disponha o bacon as passas e as azeitonas sobre toda a superfície, deixando um pequeno rebordo. Faça um rolo sobre uma folha de papel vegetal.
8ª	Baixe a potencia dos 220ºc iniciais para 180ºc e coloque o pão no forno durante 20 minutos. Retire-o e pincele-o com uma mistura de uma gema, um bocadinho de água e açúcar e leve novamente ao forno até ficar dourado escuro.(20 min +/-)