

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 +/-) |