

# Yo aprendí, yo enseño



**Pan de jamón**  
**por Jesús Fariás**



18 enero



13:00 h



tv.masterd.es

**MD** ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d<sup>TV</sup>

**MD**

ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

## **Pan de Jamón, receta tradicional venezolana**

**Autora: Jesús Farias, Alumno del Curso Superior de Cocina y Pastelería**

### **INGREDIENTES**

- 1 Kg. Harina Panadera (000)
- 21 Grs. Levadura Instantánea
- 25 Grs. Sal
- 150 Grs. Azúcar
- 3 Huevos
- 350 ml. De Agua
- 50 ml de Leche (6 grs leche 21 grs. agua)
- 150 Grs. Mantequilla/Manteca
- 10 Grs. Esencia de Mantequilla (opcional)
- 250-300 Grs. de Jamón x c/Pan
- 120 Grs. de Tocineta (Bacon) x c/Pan
- 40 Grs. Aceitunas Rellenas
- 150 Grs. de Pasas
- Panela clavos de olor

### **ELABORACIÓN:**

En un envase pequeño sacamos la mitad de los 350ml. de agua tibia y le colocamos una cucharada de azúcar, una de harina de trigo y la levadura; revolvemos y dejamos reposar para que la levadura se active.

En un Bowl, colocamos el agua, la leche, el huevo, la azúcar, la mantequilla o Manteca, revolvemos bien e incorporamos la harina y, de último, agregamos la levadura ya activada de manera que esta tenga contacto primero con la harina. Mezclamos bien y amasamos durante 5 – 10 minutos; esparcimos la sal a la masa, mientras seguimos amasando hasta que la masa esté lisa y suave. Entonces, dividimos en 4 porciones boleadas, estiramos la masa en rectángulo de 30 a 32 cm de ancho x 40 cm. de largo.

A continuación, colocamos en la orilla, las aceitunas alineadas y pintamos la masa con un poco del caramelo y vamos colocando el jamón de acuerdo a nuestra preferencia de borde a borde, luego colocamos la tocineta en forma diagonal, esparcimos las pasas y agregamos el melado goteado en toda el área sobre el jamón y la tocineta.



ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

Finalmente, procedemos a enrollar apretando a medias, ni muy flojo ni muy apretado y dejamos un espacio de masa sin nada para hacer el adorno de malla o tiras. Una vez armado el pan, lo colocamos en el molde o bandeja y pinchamos a lo largo con un tenedor hasta el fondo lo tapamos y dejamos reposar entre 40 a 50 minutos hasta que doble su tamaño, para luego meterlo al horno a 180°C por espacio de 35 a 40 minutos o cuando esté bien dorado. Al sacarlo del horno, untamos con un pincel de margarina para darle más brillo.

Para preparar el caramelo, colocar en un cazo u olla la panela, con los clavos y un poco de agua y fundir.

**Observación:** es importante pintar el pan con huevos y que, pasados 20 minutos en el horno, sacarlo y pintarlo nuevamente con el caramelo de panela.



ESCUELA DE  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO