# *PA DE SANT JORDI*

## INGREDIENTES

100 g queso cheddar en trozos
250 g leche
50 g mantequilla
50 g azúcar
30 g de levadura prensada fresca
450-500g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
Unas gotas de colorante amarillo alimentario
70 g de sobrasada
50 g de leche o de almíbar clarito para pincelar

## PREPARACIÓN

1. Ponga el queso en el vaso y rállelo **10 seg/vel 7**. Retire del vaso y reserve.
2. Sin lavar el vaso, ponga la leche, la mantequilla y el azúcar y programe **2 min/37ºC/vel 2.**
3. Añada la levadura y mezcle **5 seg/vel 3.**
4. Incorpore la harina y la sal y amase **15 seg/vel 6**, y a continuación, amase 3 min/velocidad espiga. (durante este tiempo esté pendiente y sujete el Thermomix para que no se desplace).
5. Retire la masa del vaso y divídala por la mitad (cada trozo pesará 450 g aprox.) Ponga una mitad de la masa en el vaso, añada el queso rallado reservado y el colorante y amase **1 min/espiga**. Retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y ciérrela.
6. Sin lavar el vaso, ponga la masa restante y la sobrasada y amase **1 min/espiga**. Retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y ciérrela. Deje reposar las masas en un lugar templado hasta que doblen su volumen (entre 45 min y 1 hora en función de la temperatura ambiente.
7. Divida la masa con queso en 5 partes (aprox. 110 g cada una) u la masa con sobrasada en 4 (aprox. 130 g cada una), forme barritas de igual tamaño (20-30 cm) y colóquelas alternando los colores y separadas entre si en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Deje reposar en un lugar templado hasta que doblen su volumen (entre 45 min y 1 hora) en función de la temperatura ambiente).
8. Precaliente el horno a 200ºC.
9. Pincele las barritas con leche o con un almíbar clarito y hornee (a 200ºC) durante 20-25 min.
10. Retire del horno y deje enfriar sobre una rejilla. Cuando el pan esté frío, córtelo a lo largo para que se vean los colores.