PAN DE JAMÓN DULCE, SALADO Y QUESO

INGREDIENTES

RELLENO

- 150 g de jamón york
- 150 g de queso en lonchas
- Mantequilla fundida para pintar la masa por dentro
- 6 lonchas de jamón serrano muy finas (o 10 lonchas de bacon)
- Huevo batido para pintar la barra antes de hornear.

MASSA

- 250 g de leche
- 50 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 30 g de levadura fresca de panadería
- 500 g de harina
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

RELLENO

1. Trocee el jamón de york durante **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

MASSA

2. Ponga en el vaso la leche, la mantequilla y el azúcar y programe **1 min/37ºC/ velocidad 2.**
3. Añada la levadura desmenuzada y mezcle **10 segundos, velocidad 2.**
4. Agregue la harina y la sal, y amase **20 segundo, velocidad 6**, y seguidamente **3 min/vaso cerrado/velocidad espiga**.

FORMADO DEL PAN

5. Estire la masa bien fina formando un rectángulo del tamaño de la bandeja del horno (aprox. 40x30 cm)
6. Pinte la masa con la mantequilla fundida
7. Cubra con las lonchas de jamón serrano (sin llegar al borde de la masa), y sobre ellas el jamón de york y el queso.
8. Humedezca con agua uno de los bordes para poder sellarlo y empiece a enrollar por el lado contrario apretando bien (como si fuese un brazo de gitano). Cierre los extremos, metiendo las puntas hacia abajo.
9. Ponga el pan en la bandeja del horno engrasada o cubierta con papel de hornear. Decore la superficie haciéndole unas marcas profundas con la ruleta. Pásela varias veces si fuera necesario.
10. Precaliente el horno a 180ºC.
11. Deje reposar hasta que doble su volumen (aprox. 60 minutos). Píntelo con huevo batido con un poco de leche y hornéelo a 180ºC de 30-40 minutos.