



RECETA DE PAN DE JAMON CON MASA DE HOJALDRE



Ingredientes

- 1 lámina de masa de hojaldre (preferiblemente rectangular)
- 200 g de jamón (puede ser de cerdo, pavo o ahumado)
- 100 g de bacon o panceta en lonchas finas (opcional)
- 50 g de pasas
- 50 g de aceitunas verdes rellenas de pimiento (en rodajas)
- 1 huevo (para pincelar)
- 2 cucharadas de azúcar moreno (opcional, para un toque dulce en la superficie)

Instrucciones

1. Preparar los Ingredientes

- Saca la masa de hojaldre del refrigerador para que sea más fácil de manipular.
- Precalienta el horno a 200 °C (390 °F).

2. Extender la Masa y Rellenar

1. Coloca la masa de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada.
2. Cubre toda la superficie con las lonchas de jamón.

Financiado por:

3. Añade las lonchas de bacon (si usas) encima del jamón.
4. Espolvorea las pasas y las aceitunas de manera uniforme sobre el relleno.

3. Enrollar el Pan

1. Comienza a enrollar la masa desde uno de los extremos más largos, formando un cilindro apretado.
2. Sella bien los bordes presionando con los dedos o un poco de agua para evitar que se abra al hornear.

4. Pincelar y Decorar

1. Coloca el pan sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
2. Bate el huevo y pincela toda la superficie del pan.
3. (Opcional) Espolvorea azúcar moreno por encima para darle un acabado brillante y ligeramente caramelizado.

5. Hornear

1. Hornea el pan durante 25–30 minutos, o hasta que esté dorado y crujiente.
2. Retíralo del horno y deja enfriar un poco antes de cortarlo en rodajas.



Financiado por: