

# Recetas

## Pan de jamón Mike

El tradicional pan de jamón que acompaña la cena navideña en Venezuela tiene más de un siglo de historia, e incluso, un lugar de nacimiento. El primer pan de jamón se registra en 1905 en la panadería Ramella, que estaba en la esquina de Gradillas, en Caracas. Su olor, textura y, por supuesto, sabor, lo han convertido en un imprescindible de las fiestas decembrinas, pero no siempre tuvo esa combinación de ingredientes que hoy lo hacen especial.



Fácil



4 Horas



Cocina



5-6



### Ingredientes

- 500 g. de harina
- 260 ml de leche
- 50 g. de azúcar
- 50 g. de papelón
- 5 g. De levadura
- 5 g. Sal Bahía Refinada Fina
- 100 g. de pasas
- 120 g. de aceitunas rellenas con pimentón
- 400 g. de jamón ahumado
- 200 g. de tocineta
- 50 g. de mantequilla sin sal

### Utensilios

- 3 Bowls grandes
- Bandeja para hornear
- Ayudante de cocina
- Batidor de mano
- Brocha
- Tenedor
- Cuchillo de chef
- Termómetro
- Paño de cocina
- Guantes de temperatura
- Envoplast

### Preparación

Calienta la leche hasta que este tibia, colócala en un bowl grande, agrégale la levadura y 20 g. de azúcar, déjala reposar 15 minutos hasta que se active la levadura.

Agrega 30 g de azúcar, 3 yemas de huevo y 150 g de harina; bátelo bien, cubre con envoplast y déjalo reposar 45 minutos.

Incorpora a la mezcla 350 g de harina, la sal, la mantequilla y con el ayudante de cocina amasa por 10 minutos, si ves que la masa se pega del recipiente, agrega harina hasta que deje de hacerlo, cubre con envoplast y deja que leude por 1 hora hasta que duplique su tamaño.

Con un rodillo haz un rectángulo de 40 cm x 50 cm.

Empieza a colocar las aceitunas en fila en el borde de los 40 cm, cubre con la masa y coloca el relleno como a continuación lo especificamos en la guía de fotografías para armar el pan.