BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Navidad

PAN DE JAMÓN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.006
Agua	0.210
	Peso total: 0.716

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Jamón	0.180
Queso Mozzarella	0.180
Tocino	0.220
Aceitunas Descarozadas	0.030
Pasas	0.020
	Peso total: 0.630

MÉTODO

-Incorporar a la amasadora la PM Pan Americano Minus, levadura y paulatinamente el agua.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida o hasta un buen desarrollo de la masa.
-Realizar 1 ovillo, dejar en u bowl y cubrir con film plástico.

-Dar reposo entre 60 a 70 minutos.
-Aplicar en la lata del horno desmoldante Tincol o aceite.
-Aplastar ovillos y realizar un rectángulo de 40 x 60 cm aproximadamente, con la ayuda de un uslero.
-Por otro lado, sobre una lata poner papel de aluminio y separa las láminas de tocino y hornear a 200°C por 10 a 12 minutos.
-Sobre la masa se debe aplicar el jamón, el queso, las aceitunas, las pasas y el tocino horneado. Posteriormente se debe enrollar.
-Realizar cortes verticales en la superficie (sin llegar al borde), como decoración.
-Dejar por debajo el cierre del pan y en la superficie aplicar dora (50 gramos de huevo y 100 gramos de agua).
-Hornear a 180°C durante 33 a 35 minutos.

(Receta para 1 unidad)