



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Pan de jamón

Na Pan de jamón budete potrebovať:

320 g hladkej múky
4 g sušeného droždia
15 g kryštálového cukru
1/2 čajovej lyžičky soli
1 vajce
20 g rozpusteného masla
150 ml teplého mlieka

100 g roztierateľného syra
8 plátkov slaniny
8 plátkov šunky
15 g hrozienok
hrst' zelených olív
vajce na potieranie

A TAKTO NA TO:

Do misy postupne pridávajte múku, droždie, cukor, soľ, vajce, rozpustené maslo, teplé mlieko a v kuchynskom robote vypracujte hladké, pružné cesto. Cesto preložte do olejom potretej misy, prikryte a nechajte kysnúť 1 a pol hodiny, alebo kým cesto zdvojnásobí svoj objem.

Vykysnuté cesto preložte na pracovnú dosku a rozvalkajte ho na rozmer 25 x 40 cm. Na dve tretiny cesta rozotrite syr, poukladajte slaninu, šunku a posypte hrozienkami a olivami. Zvyšnú tretinu cesta nakrájajte na tenké pásiky. Naplnenú časť zrolujte a potrite jemne vyšľahaným vajíčkom. Pásiky cesta prekladajte po vrchu závinu tak, aby sa prekrižovali (pre postup prekladania pozrite video). Pásy cesta vždy zastrčte pod závin. Znova potrite pan de jamón našľahaným vajíčkom a popichajte vidličkou. Nechajte ho 10 minút neprikrytý odpočívať a potom pečte pri teplote 180 stupňov 20 až 25 minút. Po upečení, nechajte závin vychladnúť.