

Recetas de Cocina (Recetas de Navidad): Pan de Jamón

Fuente: www.saborcontinental.com



2 cucharadas de levadura
1 taza de agua tibia
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de sal
3 tazas de leche
3 huevos
1 y 1/2 barra de margarina
1 y 1/2 Kg. de harina

Mezcla la levadura, el agua tibia y una cucharada de azúcar. Esperar 20 minutos para que esponje. Después, mezclar los demás ingredientes amasando bien.

Dejar que la masa levante durante 2 horas.

Dividir la masa finita y rellenar con jamón planchado, tocineta, aceitunas y uvas pasas. Enrollar y dejar reposar media hora. Pincelar con una yema de huevo y llevar al horno a 350 F por más o menos 40 minutos.