

Pan de jamón

Este rico y succulento plato navideño venezolano tiene, según cuentan, su origen en la década de los 50; en dicha década, cuando vino al país una inmensa oleada de inmigrantes italianos, estos últimos fundaron en su mayoría panaderías o tiendas especializadas en la elaboración y venta de pan en sus distintas formas y estilos; se dice que en el mes de Diciembre, para atraer clientela, un panadero elaboró un pan relleno con jamón, pasas y aceitunas, y lo promocionó como plato especial decembrino; de allí se convirtió en un infaltable plato típico de la mesa navideña venezolana. Al igual que las hallacas, tiene muchas versiones para su preparación, se puede preparar hasta con una deliciosa masa de hojaldre.

Ingredientes:

- 2 cdita. de levadura
- 1/2 taza de agua tibia
- 1 cdita. de azúcar
- 1 1/2 taza de leche
- 1 kg. de harina de trigo
- 5 cucharadas de manteca vegetal
- 1 3/4 cucharadas de sal
- 100 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 1 kg. de jamón cocido
- 120 pasas
- 30 aceitunas medianas
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 amarillas de huevo
- 2 cucharaditas de agua
- 1/8 de sal



Preparación:

En un envase grande se mezcla la levadura, el agua tibia y una cucharadita de azúcar. Se deja reposar durante unos 20 minutos o hasta que levante. Luego se le va agregando la leche y el 1/2 kilo de harina y se deja reposar por unas 4 horas. Se le agrega el resto de la harina mientras se va amasando con los dedos. La mezcla se introduce en la nevera, donde debe permanecer por unas 8 horas.

Transcurrido este tiempo, se extiende la masa sobre una tabla y se le agrega la manteca vegetal, la mantequilla, la sal, los 100 gr. de azúcar y los huevos (uno a uno), para que la masa quede uniforme y sin grumos. Se divide en tres partes iguales (una para cada pan). En la mesa enharinada se extiende cada parte de la masa con un rodillo, se distribuyen uniformemente el jamón, las pasas y las aceitunas. Se enrolla la masa cerrándola en las puntas. Se coloca cada pan en una bandeja previamente enmantecada y se deja reposar por 2 horas. Mientras tanto, se precalienta el horno a 400 °F. Cuando esté bien caliente se meten las bandejas al horno. A los 15 minutos se cubren los panes con una mezcla preparada con 2 amarillas de huevo y 1/8 de cucharadita de sal. Se continúan horneando los panes hasta que estén dorados por encima.