

14 de enero de 2021

PREPARACION DEL PAN DE JAMON

Estimados oyentes, les habla JOSE ANTONIO USECHE y como les había prometido, hoy les describiré cómo se prepara el Pan de Jamón. Existen muchas recetas, pero todas llevan los ingredientes básicos de aquella lista original de los canarios de principios del siglo veinte que llegaron a Caracas. Nosotros en casa, lo hacemos en tres pasos: 1. Organizamos los ingredientes, 2. Preparamos la masa, el relleno y el horneado y 3. Servimos el plato. Por supuesto, nos acompañamos de una buena música, una salsa, un merengue o una gaita maracucha (música alegre y bailable de Venezuela).

INGREDIENTES:

Para dos panes de un kilo cada uno, utilizamos:

- 500 gramos de harina de trigo,
- un sobre de 7 gramos de levadura,
- 100 gramos de mantequilla,
- 2 huevos,
- 150 gramos de azúcar moreno o papelón,
- 1 cucharadita de sal,
- 1/4 de taza de leche de vaca,
- 150 gramos de tocineta ahumada,
- 500 gramos de jamón,
- 100 gramos de uvas pasas,
- 100 gramos de aceitunas verdes sin semillas rellenas con pimentón y
- 1 taza de agua.

PREPARACION:

LA MASA

Cuando yo preparo el Pan de Jamón, organizo los ingredientes sobre la mesa y luego procedo a la acción.

Primero, caliento la leche hasta unos 158 grados Fahrenheit. Vierto la leche en una taza y agrego la levadura, la mezclo bien y dejo reposar unos 10 minutos. Mientras tanto, en un bol agrego los huevos, el azúcar moreno, la sal, la mantequilla y la leche con la levadura. Todos los ingredientes los mezclo y amaso hasta conseguir una masa uniforme. Tapo el recipiente con un paño y lo coloco en un lugar oscuro, espero hasta 1 hora para que la masa crezca el doble de su tamaño. En una tabla de madera, procedo a amasar suavemente para que la masa adquiera consistencia. Luego, la divido en dos porciones.

Aparto una y la otra la extiendo sobre la mesa y con un rodillo la aplano hasta formar un cuadrado.

EL RELLENO

Procedo a colocar el relleno sobre la masa:

1. extiendo las lonjas de jamón y trato de cubrir todo el cuadrado,
2. alineo de izquierda a derecha las aceitunas,
3. distribuyo las uvas pasas,
4. agrego la tocineta, enrolla la masa y envuelvo todos los ingredientes.

Con la otra bola de masa hago el mismo procedimiento. Los dos panes los dejo reposar 45 minutos para que crezcan. Luego, con un tenedor los pincho armoniosamente en paralelo para que el vapor del pan pueda salir mientras se cocinan.

EL HORNEADO

Precaliento el horno a 350 grados Fahrenheit; introduzco los panes y espero 30 minutos; retiro del horno y los pinto con una mezcla de huevo y azúcar moreno y los llevo de nuevo al horno por 30 minutos o hasta que estén dorados. Los retiro y dejo enfriar.

SERVIR EL PLATO

El Pan de Jamón debe estar listo para la cena de Nochebuena. Mi esposa y yo preparamos la mesa, servimos pavo horneado, ensalada de gallina, hallacas y por

supuesto, el exquisito Pan de Jamón que tiene un sitio especial en nuestra mesa. Este pan es una tentación y todos lo quieren degustar.

Estimados oyentes, muchas gracias por oír este podcast. Espero que preparen y disfruten este Pan de Jamón. En el siguiente podcast les hablaré sobre el repollo fermentado y sus grandes beneficios.

Hasta una próxima ocasión.