

# El ingrediente secreto para hacer un pan dulce salado en simples pasos

27/12/2023



Quedan solo días para Año Nuevo y en esta fecha especial te traemos una receta especial con un ingrediente secreto para que la familia se sorprenda con tus habilidades culinarias. Durante esta época festiva vas a poder disfrutar de los platos típicos, como vitel toné, pionono, turrone, por eso algo

diferente siempre viene bien.

Esta **receta** es una oportunidad para llevar algo original y, además, delicioso. Este pan dulce salado te permite jugar con la creatividad incorporando ingredientes elegidos por uno mismo, como jamón, queso, salame, aceitunas, y una gran variedad de condimentos.

## La receta de pan dulce salado para disfrutar en familia

### Para la masa

- 500 gramos de harina 0000
- 30 gramos de levadura
- 50 ml de agua tibia
- 125 ml de leche tibia
- 50 gramos de azúcar
- 1 cdita de sal
- 1 cda de miel
- 2 huevos
- **Ingrediente secreto:** 100 gramos de manteca a temperatura ambiente
- **Para el relleno**
- 100 gramos de jamón y queso en cubos
- Salame c/n
- Aceitunas c/n
- Frutos secos c/n
- El paso a paso de la receta de pan dulce salado para la mesa navideña
- Colocamos en un bol 50 gramos de harina con 50 gramos de agua y los 30 gramos de levadura fresca con la miel. Revolvemos hasta lograr una textura cremosa y dejamos reposar unos minutos tapado hasta que se forme una esponja.
- Mientras tanto, mezclamos el resto de la harina con la

- sal y formamos una corona en la mesada.
- Vertemos la leche tibia, los huevos, el azúcar y la esponja de levadura en el centro.
  - Amasamos hasta obtener una masa homogénea y agregamos la manteca en cubos a temperatura ambiente.
  - Amasamos nuevamente hasta obtener una masa suave y elástica.
  - Cubrimos la masa con un repasador y dejamos reposando en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño.
  - Prendemos el horno para precalentarlo a 180°C.
  - Estiramos la masa en la mesada hasta formar un rectángulo y comenzamos a esparcir los ingredientes que elegimos para nuestro pan dulce salada.
  - Una vez tengamos la masa con nuestros ingredientes y sabores elegidos, enrollamos y la colocamos en el molde de pan enmantecado. Lo dejamos levar nuevamente.
  - Lo mandamos al horno hasta que dore.

Fuente: Radio Mitre