COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Pan de Sant Jordi (de queso y sobrasada)

Receta para 1 barra

Preparación: 30 min
Total: 2 h 20 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos Harina de trigo
- [ ] 250 gramos Harina de fuerza
- [ ] 10 ml Aceite
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 1 cdta Azúcar
- [ ] 250 ml Agua
- [ ] 25 gramos Levadura fresca
- [ ] 1 cda Cúrcuma
- [ ] 45 gramos Queso rallado
- [ ] 100 gramos Sobrasada

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, disolvemos la levadura fresca en el agua.

2. Incorporamos la mezcla en un bol grande con las harinas.

3. Añadimos sal, azúcar y el aceite. Integramos con una espátula. Una vez integrado, amasamos en la base de trabajo hasta que quede una bola compacta.

4. Alargamos un poco la bola y la dividimos en tres porciones iguales. Una de ellas le damos forma de bola de nuevo y la dejamos reposar en un bol.

5. La segunda bola la mezclamos junto a la sobrasada. Inicialmente, será muy pegajosa y complicada

de moldear. Hay que amasar durante 10 minutos. Si pasado este tiempo no ha cogido la consistencia deseada, corregimos con la cantidad de harina correcta. Finalmente, le damos forma de bola y la dejamos reposar en otro bol.

---

6. La tercera porción la mezclamos con la cúrcuma y el queso rallado. Es muy útil ayudaros de un rodillo. Aplanamos, añadimos los ingredientes, cerramos y aplanamos de nuevo con el rodillo. Así hasta que quede todo integrado. Si hace falta más color amarillo, no dudes en añadirle más cúrcuma. Damos forma de bola y dejamos reposar en otro bol.

---

7. Dejamos las bolas de masa reposar durante una hora tapadas con film transparente o con un trapo a temperatura ambiente.

---

8. Pasado este tiempo, precalentamos el horno a 170 grados con calor arriba y abajo. Ponemos un molde con agua para que haya humedad en el horno. Pasamos la bola de color blanco a la base de trabajo y ponemos un poco de harina. Aplanamos la masa con la ayuda de un rodillo y después la doblamos en pequeños rectángulos. (Igual que en la imagen).

---

9. Hacemos el mismo proceso con las otras dos bolas. Importante añadir harina a cada doblez para que no se peguen unas capas a las otras.

---

10. Una vez listas, abrimos la capa de masa amarilla y colocamos encima la capa de masa roja, dejando una parte de amarilla sin cubrir.

---

11. Dividimos las masas en 5 rectángulos y las colocamos unas encima de otras siguiendo este orden: amarilla, roja, amarilla, roja, amarilla, roja, amarilla, roja, amarilla.

---

12. Con la masa blanca, la colocamos plana en la base de trabajo y ponemos la torre de masa amarilla y roja en el centro. Con ella cubrimos el centro y cerramos los lados.

---

13. Le hacemos 3 cortes en la parte superior. Colocamos nuestra barrita en la bandeja del horno con papel de horno en su base y horneamos 40 minutos a 170 grados con calor arriba y abajo.

---

14. Pasados los 30 minutos, le quitamos el recipiente con agua y dejamos que se dore nuestra barra de pan de Sant Jordi. Sacamos del horno ¡y listo!