Pain de jambon vénézuélien

1 h 10
Facile

INGRÉDIENTS : 8 PERS.

- 350 g de farine pour pain brioché
- 200 ml d'eau
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre mou

- 300 g de tranches de lard fumé
- 300 g de tranches de jambon découenné et dégraissé
- olives vertes dénoyautées
- raisins secs
- 1 œuf battu pour badigeonner
- 2,5 c. à café de levure de boulanger déshydratée
- 1 c. à café de sel

PRÉPARATION :

- Préparation
- 30 min
- Cuisson
- 40 min
- Repos
- 2 h
-
- 1.
  Mélangez la farine, le sel et la levure de boulanger déshydratée dans un saladier.
- 2.
  Creusez un puits au centre et ajoutez-y le beurre mou, le sucre en poudre et l'eau. Pétrissez avec vos mains pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse et homogène.
- GESTES TECHNIQUES
-
  - Comment pétrir une pâte ?
- 3.
  Couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez lever la boule de pâte pendant 1 heure à température ambiante.

- 4.
  Au bout de ce temps, dégazez la boule de pâte et étalez-la en formant un rectangle de 60 cm par 40 cm environ, sur un plan de travail fariné.
- 5.
  Disposez les tranches de jambon découenné et dégraissé, les tranches de lard fumé, puis les olives vertes et les raisins secs sur toute la surface du rectangle de pâte.
- 6.
  Roulez le rectangle de pâte sur lui-même, dans l'épaisseur, et placez le pain sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 7.
  Couvrez la plaque de four avec un torchon propre et laissez lever le pain pendant 1 heure à température ambiante.
- 8.
  Au bout de ce temps, préchauffez le four à 180°C.
- 9.
  Badigeonnez le pain avec le jaune d'oeuf battu, puis saupoudrez-le d'une c. à soupe de sucre en poudre. Piquez la surface du pain avec une fourchette.
- 10.
  Enfournez dans le four préchauffé pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.
- 11.
  A la sortie du four, laissez tiédir le pain de jambon sur une grille avant de le servir.
- 12.
  Dégustez tiède ou froid découpé en tranches régulières.