



Por [Nélia Oliveira](#), Redatora no TudoReceitas. 6 outubro 2015



O pão de presunto (*pan de jamon*) é uma **receita venezuelana**, típica da época do Natal. No entanto, este pão é tão saboroso que muitas pessoas gostam de o preparar e consumir fora dessa época. Se você é um desses casos, e está curioso para descobrir a **receita do pão de presunto venezuelano**, confira abaixo os ingredientes e passo a passo com o TudoReceitas.com!

8 convidados

30m

Entrada

Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, [Receitas de Natal](#), No forno, [Receitas da Venezuela](#)

Ingredientes para fazer Pão de presunto venezuelano:

Também lhe pode interessar: [Pain au chocolat](#)

Como fazer Pão de presunto venezuelano:

- 1 Para fazer esta **receita venezuelana de Natal** comece por reunir os ingredientes.



- 2 Corte o bacon e as azeitonas em pedaços, caso não encontre esse formado à venda nas lojas.



- 3 Seguidamente comece preparando a **massa do pão de presunto**: polvilhe farinha numa superfície lisa e limpa.





- 5** O próximo passo é **colocar o recheio**. Primeiro cubra a massa com uma camada uniforme de presunto defumado e, em seguidas polvilhe os restantes ingredientes em toda a área.

***Dica:** As quantidades indicadas de recheio do pão de presunto venezuelano são uma sugestão, você pode adicionar mais se quiser.*



- 6 Seguidamente enrole a massa como se fosse um [rocambole](#). Estique as pontas com a ajuda do rolo da massa, e dobre para baixo.





- 8** Após os primeiros 25 minutos, abra o forno e, com um garfo, pique a parte de cima do pão. Pincele com ovo batido, e deixe cozinhar durante o tempo restante, até completar 50 minutos.



- 9 Quando o **pão de presunto venezuelano** estiver assado e dourado, retire do forno e deixe esfriar ligeiramente. Corte em rodelas e sirva na ceia de Natal. Bom apetite!

