

PA DE SANT JORDI

Ingredientes:

100 grs de queso cheddar en trozos

250 grs de leche

50 grs de mantequilla

50 grs de azúcar

30 grs de levadura de panadería fresca

450 – 500 grs de harina de fuerza

1 cucharadita de sal

Unas gotas de colorante alimentario amarillo

70 grs de sobrasada

50 grs de leche o almibar clarito para pincelar

Preparación:

Ponga en el vaso el queso y rallelo 10 seg / vel 7 . Retire del vaso y reserve

Sin lavar el vaso ponga la leche , la mantequilla y el azúcar 2 mint / 37° / vel 2

Añada la levadura y mezcle 5 seg / vel 3

Incorpore la harina y la sal y mezcle 15 seg / vel 6 , a continuación amase 3 mint / vel espiga

Retire la masa del vaso y divídala por la mitad (cada trozo pesará 450 grs aprox) . Ponga la mitad en el vaso y añada el queso rallado y el colorante y amase 1 mint / vel espiga. Retire la masa del vaso , introduzcala en una bolsa de plástico y ciérrela

Sin lavar el vaso ponga la masa restante y la sobrasada y amase 1 mint / vel espiga . Retire la masa e introduzcala en una bolsa de plástico y ciérrela

Deje reposar las masas en un lugar templado hasta que doblen el volumen

Divida la masa de queso en 5 partes , y la masa de sobrasada en 5 partes , forme barritas de igual tamaño (28-30 cm) y coloquelas alternando los colores y separados entre si en una bandeja de horno forrada con papel de hornear . Deje reposar en un lugar templado hasta que doble el volumen

Precaliente el horno a 200°

Pincele las barritas con leche o un almibar clarito y hornee

