

ROSCA SERRANA CON THERMOMIX

INGREDIENTES

230 gr agua
20 gr levadura fresca de panadero
390 gr harina de fuerza
1 cucharadita de sal
1000 gr agua para el vaso
6 lonchas de jamón serrano finas (o beicon en lonchas, lomo embuchado, jamón York..)
4 lonchas de queso semicurado (o queso rallado)
aceite de oliva para pincelar
Mahonesa o Alioli
Papel de plata



ELABORACIÓN

1. Calentar los 230 gr de agua en el vaso **1 min. /37°/ vel.1.**
2. Añadir la levadura y remover **4 seg./ Vel.4.**
3. Añadir la harina y la sal y amasar **3 min./vel. Espiga.**
4. Formar una bola, meter el dedo en el centro y estirar hasta que quede una rosca. Colocar en un molde de corona engrasado con aceite de oliva, que quepa en el recipiente Varoma. Cubrir con papel de plata el molde con la masa y tapar el Varoma. Dejar levar en un lugar cálido hasta que doble su volumen.
5. Sin lavar el vaso, verter dentro los 1000 gr de agua, poner la tapa y el Varoma en su posición y programar **45 min./ Varoma/ vel.2.**
6. Desmoldar y dejar enfriar. Una vez frío, cortar por la mitad.
7. Precalentar el horno a 220°.
8. Extender una capa de Mahonesa, repartir el jamón serrano y después el queso en lonchas.
9. Tapar, pincelar con aceite de oliva con la Mahonesa y hornear en función grill hasta que tome color.

