Pan y repostería

Caracolas de masa fermentada de jamón con pesto estirio de aceite de pipas de calabaza

Entrantes
Tipo de receta

50 Minutos
Preparación

70-95 Minutos

Media
Dificultad

Ingredientes para 6-8 personas

Para la masa fermentada:
500 gr de harina
¼ l de leche
30 gr de levadura fresca de panadería
80 gr de azúcar
sal
80 gr de mantequilla

pesto estirio de aceite de pipas de calabaza
jamón cocido cortado en dados

Preparación

Para la masa deben estar todos los ingredientes a temperatura ambiente.
Poner la harina en un cuenco, ponerle la sal y mezclar bien, si se utiliza levadura en polvo echarla a la misma vez que la sal. Cocer la leche a la temperatura del cuerpo y derretir dentro la mantequilla, poner el azúcar para que se deshaga dentro y finalmente añadir la levadura fresca. ¡CUIDADO! Si la leche está muy caliente la levadura pierde sus propiedades. Mezclar esto con la harina y con ello preparar una masa blanda, amasar hasta que se despegue del cuenco y seguir amasando unos 10 minutos más hasta que le salgan burbujitas a la masa. Después envolverla en papel de cocina transparente y dejarla reposar hasta que doble su tamaño.
Una vez lista, estirarla con un rodillo de cocina sobre una superficie enharinada, cubrirla con jamón york y pesto, enrollarla y cortarla en rodajas de 1,5 cm de grosor. Poner las caracolas sobre una bandeja de horno preparada con papel de hornear, de nuevo dejarlas reposar un poco más para que crezcan, untar con huevo batido y meter al horno a una temperatura de 180ºC (esto es siempre aproximado, depende de cada horno) hasta que se doren.

Sugerencia:
También se puede sustituir la mitad de la harina por harina integral, pero entonces la cantidad de líquido debe ser algo más alta.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch