COCINA EN CASA

Rollito de jamón y queso

Fuente: thecomfortofcooking y saposyprincesas.elmundo.es

Aquí hacemos hasta la masa de pizza, que es muy fácil. Conviene poner bastante cantidad para que el relleno quede jugoso.

Ingredientes:

Para la masa:



* 225 g de harina
* Aceite de oliva
* ½ cucharadita de azúcar
* 12 g de levadura fresca de panadería
* Sal

Para el relleno:

* 250 g de lonchas finas de jamón cocido
* 1 taza de queso mozzarella rallado
* Orégano seco
* Para acompañar
* Salsa de mostaza o de tomate

Preparación:

* Calienta 100 ml de agua con el azúcar hasta que se temple, añade la levadura y remueve hasta que se disuelva. Tamiza 200 g de harina sobre un cuenco grande y mézclala con una pizca de sal.
* Añade la levadura disuelta y remueve con una cuchara de madera. Incorpora 25 ml de aceite y sigue mezclando. Vuelca la masa en la superficie de trabajo enharinada y amásala con las manos hasta obtener una pasta lisa.
* Forma una bola con ella, úntala con un poco de aceite y ponla en el cuenco. Cúbrela con film transparente, tápala con un paño y déjala en un lugar cálido durante una hora, más o menos, hasta que doble su volumen.
* Precalienta el horno a 200°C. Extiende la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estírala con el rodillo, también espolvoreado con harina, hasta formar un rectángulo fino de unos treinta por veinte centímetros.
* Dispón por encima las lonchas de jamón, dejando libre un centímetro y medio de masa por todo el contorno. Espolvorea uniformemente con queso.
* Comenzando en uno de los extremos cortos, enrolla la masa para formar un tronco. Ponlo, con el doblez hacia abajo, sobre la bandeja del horno forrada con papel vegetal.
* Hornéalo durante unos 30 minutos, hasta que la superficie esté dorada. Dejar reposar 10 minutos antes de cortar en rebanadas gruesas con un cuchillo de sierra.
* Sírvelo espolvoreado con orégano y con salsa de mostaza o de tomate en un cuenco aparte.