



Consejo del chef

La opción de comprar el pan hecho siempre está ahí, aunque, si decides hacerlo, bien merece la pena adquirir con un buen pan de masa madre.

Raciones para 4

300 gr Harina

2 Cucharadas de concentrado de tomate

150 ml Agua tibia

50 ml Aceite de oliva virgen extra

10 gr Levadura prensada

Sal

Jamón ibérico

- 1 Mezclar los ingredientes secos.
- 2 En un bol mezclar el agua tibia con la levadura, remover hasta disolver.
- 3 Incorporar los ingredientes húmedos en los secos y amasar hasta conseguir integrar. Hacer una bola y dejar reposar 30 minutos.
- 4 Dividir la masa en porciones, amasar de nuevo y formar bollitos o la forma que deseada, tapar con un trapo y dejar reposar de nuevo.
- 5 Precalentar el horno a 250 °C.
- 6 Hornear los bollos de pan 30-40 minutos a 200 °C.
- 7 Dejar enfriar sobre una rejilla.
- 8 Abrir los bollos por la mitad, poner jamón ibérico y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tosta-de-jamon-aragonesa/>

