



## Pan integral en espiga

Tiempo con Thermomix: 2 min, 30 sec Tiempo total: 45 min

### Ingredientes para 2 unidades:

50 g de chocolate

50 g de queso Emmental

100 g de espelta, en granos (se encuentra en

herboristerías)

260 g de agua, templada

40 g de levadura prensada fresca, de panadería

400 g de harina

1 cucharadita de sal 50 g de pasas

50 g de jamón serrano, en daditos 1 huevo batido, para pintar

### Preparación:

1 Ponga el chocolate en el vaso y trocee programando 10 segundos, velocidad 5. Retire

del vaso y reserve. 2 Ponga el queso en el vaso y programe 5 segundos, velocidad 5.

Retire del vaso y reserve.

3 Vierta en el vaso el grano de espelta y tritúrelo programando 30 segundos, velocidad 10.

4 Añada el agua y la levadura desmenuzada y mezcle programando 15 segundos, velocidad 3.

5 Incorpore la harina y la sal y programe 1 minuto, velocidad Espiga.

6 Retire la mitad de la masa del vaso y resérvela.

7 Añada las pasas y el chocolate a la masa que queda en el vaso y programe 10 segundos, velocidad Espiga. Retire del vaso y reserve.

8 Ponga la otra mitad de la masa en el vaso, incorpore el queso rallado reservado y el jamón y programe 20 segundos, velocidad Espiga. Si lo desea puede añadirle 2 cucharadas de puré de tomate concentrado.

9 Forme las dos espigas haciendo con cada masa un cilindro. Aplaste con las manos los lados del cilindro, dándole forma triangular.

10 Haga cortes profundos con una tijera, sin llegar al final de la masa, cada 2 cm aproximadamente. Colóquelos alternadamente a la derecha y a la izquierda formando la espiga.

11 Tape los panes con un paño o plástico y déjelos reposar en un lugar templado, 15 minutos aproximadamente. 12 Precaliente el horno a 220°.

13 Pinte las espigas con el huevo batido e introdúzcalas en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

<http://www.todoothermomix.com> [Mari-Carmen@todoothermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todoothermomix.com)

Teléfonos: 918454334 y/o 651583431