



Pan Hawaiano

Description

This bread is well known as Hawaiian, and it's because it contains pineapple, ham and cheese. In Colombia we love to mix sweet and sour flavours and this is perfect as a snack or a lunch.

Pan Hawaiano or Hawaiian Bread (English version below)

Ingredientes para 1 pan

- 250 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 200 mililitros de agua
- 25 gramos de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo batido para glasear
- 1 cucharada de levadura seca (7 gramos aprox)

Para el relleno

- Jamón pre-cocido
- Piña en trozos
- Tajadas de Queso doble crema o mozzarella

Preparacion

1. Preparar la levadura en el de agua tibia y agregar el azúcar. Dejar reposar hasta que haga espuma.
2. Poner la harina en una taza y mezclar la sal y la mantequilla.
3. Luego agregar la mezcla de levadura .
4. Batir hasta obtener una masa suave y luego amasar en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que la masa este suave y elástica.
5. Poner la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y un trapo. Dejar reposar en un lugar calido durante 30 minutos (**ver nota**) o hasta que haya doblado en tamaño.
6. Amasar de nuevo durante algunos minutos mas y poner la masa en una superficie enharinada y aplanar con un rodillo.
7. Hacer un rectangulo con la masa de aproximadamente de 20 cm por 30 cm.
8. Poner el rectangulo en una lata para hornear con aceite o con papel engrasado.
9. Colocar unas tajadas de queso y luego otra capa de jamon y piña y coloque la ultima capa de queso.

- ~~10. Haga unos cortes en los extremos como se muestra en la foto numero 5, en forma de alas, asi sera mas facil trenzarlo. (Haga el mismo numero de cortes a cada lado).~~
11. Tomando primero una del lado derecho y luego cruzarla con una del lado izquierdo y asi sucesivamente hasta llegar al final.
12. La ultima punta se puede doblar hacia adentro o hacia abajo para cerrar el pan completamente.
13. Glasear el pan con el huevo batido y deje reposar por otros 10 minutos.
14. Precaliente le horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
15. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que este ligeramente dorado.

Nota: En invierno es dificil encontrar un lugar calido para que la masa crezca, pero una alternativa que me funciona muy bien es: colocarla la taza dentro de otro recipiente con agua tibia y asi crecera mejor.

Hawaiian Bread (English version)

Ingredients 1 bread

- 250 grams wheat flour for strong white bread Flour
- 200 milliliters warm water
- 25 grams melted butter
- 1 teaspoon salt
- 1 tbsp sugar
- 1 beaten eggs to glaze
- 1 tbsp dry yeast (7grams)

For the filling

- Ham
- Pineapple in chunks
- Slices of cheese

Preparation

1. Prepare the yeast in warm water and add the sugar.
2. Put the flour into a bowl and add salt, butter and the yeast mixture.
3. Mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
4. Put in an oiled bowl, cover with cling film and leave to rise in a warm place for 30 minutes (see note), or until it has doubled in size.
5. Re-knead again for a few more minutes and put the dough on a floured surface and flatten with a rolling pin.
6. Make a rectangle with the mass of approximately 20 cm by 30 cm.
7. Place the rectangle on a baking tin with oil or oiled paper.
8. Place a few slices of cheese and then another layer of ham and pineapple and place the last layer of cheese.
9. Make some cuts to the edges as shown in photo number 5 in the form of wings, so it will be easier to braid. (Make the same number of cuts on each side).
10. Taking the first one on the right and then cross with the left and so on until the end.
11. The last tip can be bent inward or downward to close the pan completely.
12. Glaze the bread with beaten egg and let sit for 10 minutes.
13. Preheat you oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
14. Place pan in centre of oven and cook for 15 minutes or until lightly browned.

Note: In winter is difficult to find a warm place for the dough, but one alternative that works for me very well is: Put the bowl into other container with warm water and let it rise.