



INGREDIENTES:

- 50 gramos de chocolate
- 50 gramos de queso Emmental
- 100 gramos de espelta, en granos (se encuentra en herboristerías)
- 40 gramos de levadura prensada fresca, de panadería
- 400 gramos de harina
- 1 cucharadita de sal
- 50 gramos de pasas
- 50 gramos 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 cucharaditas 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 la tijera, sin llegar al final de la masa, cada 2 centímetros 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 grados.**

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