Pan al vino rosado y cardamomo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fermento Previo

Leche: 200 cc
Harina 0000: 150 grs.
Levadura en polvo: 1 cda.
Azucar: 2 cditas.

Pan

Cardamomo: 1/2 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 150 grs.
Canela: 2 cdita.
Cacao en Polvo: 2 cdas.
Azucar: 100 grs.
Chocolate semi amargo: 50 g
Polvo para hornear: 1 cditas.
Manteca pomada: 1 1/2 cda.
Vino rosado: 100 cc

Preparación de la Receta

Fermento Previo

- Coloque en un recipiente la leche junto con la *levadura*, mezcle hasta disolverla y agregue el azúcar junto con la *harina*, bata con la batidora hasta integrar.
- Unte una bolsa de nylon con aceite y coloque dentro el fermento previo, deje reposar dentro de un bowl con agua tibia durante 15 minutos.

Pan

- Derrita el *chocolate*
- Una vez tibio mezcle con el vino.

- Coloque en un recipiente todos los ingredientes secos, la *harina*, el cacao, la canela, el polvo para hornear y el **cardamomo**, mezcle hasta integrar.

Armado

- Bata a blanco el azúcar junto con la *manteca*.
- Incorpore luego los huevos de a uno mientras sigue batiendo.
- Agregue la mezcle de *chocolate* con vino de a poco, siga batiendo hasta incorporar y añada los ingredientes secos, integre con una espátula y agregue por ultimo el fermento previo en pequeños trozos, lleve nuevamente a la procesadora y amase hasta integrar.
- Coloque la preparación dentro de una manga y rellene moldes individuales.
- Cocine en horno a 180ºC durante 15 minutos.

Presentación

- Desmolde los panes y sirva en una fuente a gusto.
- Puede presentarlo tostado y acompañar con fiambres.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-al-vino-rosado-y-cardamomo